

IL
PASTICCIERE UNIVERSALE

OSSIA

L'ARTE DI FAR DA SÈ STESSI

OGNI QUALITÀ DI PASTE

BISCOTTI, TORTE, CONSERVE, COMPOSTE, ECC.

SECONDO I PIU' MODERNI METODI

Italiani, Francesi, Tedeschi, Inglesi, Spagnuoli, ecc.

DEL

CAV. ANNA MARIA



MILANO
PAOLO CARRARA
EDITORE.

INTRODUZIONE

— L' uomo non vive di solo pane. — È questa una verità che ha il grande onore di essere generalmente ammessa e riconosciuta dalla bagatella di quasi diecianove secoli. Ma come è vero che esiste la Rettorica, e che la Sineddoche è quella figura rettorica in virtù della quale il tutto è capace di esprimere la parte, e la parte può essere presa pel tutto, io sostengo che il *pane*, nel nostro caso, può benissimo voler dire bistecca, rostbeaf, manzo brasato, e un' infinità di altre cose buone tutte e nutrienti, e appartenenti propriamente alla cucina. In altri termini, sostengo che per quanto ad un individuo che possiede l' ahi! troppo invidiabile fortuna, di avere al suo servizio un buon cuoco, e di farsi ammannire dei pranzi squisiti, mancherà pur sempre qualche cosa per essere completamente felice... ed è di prendere un buono, un abile pasticciere.

Lo so che si è d'accordo nel dire che le pasticcerie sono una superfluità e che un buon pranzo non ha bisogno di siffatte frange. — Ma, signori miei, guardatevi intorno, e poi ditemi se da tutti,

in ogni caso, in ogni circostanza della vita, non si antepone il superfluo al necessario ?

Riflettete solo per pochi istanti a quanto poche cose ci sieno veramente *necessarie* per vivere, per resistere e vincere nella quotidiana, ereditaria *lotta per l'esistenza*, e poi ditemi, ma con una certa dose di sincerità, se qualcuno de' vostri conoscenti, se voi, se io, saremmo disposti ad accontentarci di quelle poche cose ; se non vorremmo piuttosto rinunciarvi, ed aver in compenso un po' di quel superfluo che in teoria condanniamo, o per lo meno poniamo in seconda linea, mentre poi in pratica ce ne occupiamo molto, ma molto più che del fratello suo primogenito, il rispettabile e un pocolino uggioso *necessario*.

Veniamo agli esempi.

Per campare, per conservarci sani e forti, non occorre che riparare al logoramento lento ma continuo che subisce il nostro organismo. Ora i fisiologi sono d'accordo a precisare l'ammontare di tale logoramento, e per conseguenza l'ammontare, il quantitativo di sostanze nutrienti che è *necessario* introdurre quotidianamente nel nostro corpo. E questo quantitativo per una persona adulta non supera in media il Chilogrammo.

Ora chi di noi si contenta di un chilogrammo di roba al giorno fra cibi e bevande?

L'esempio di quel buon vecchio Veneziano, il Cornaro, il quale, giunto all'età di 35 anni e sentendosi tormentato da dolori ed incomodi di stomaco gravissimi, non trovando ristoro nelle pre-

scrizioni mediche, ricorse al sistema curativo di una dieta rigorosa, e si prescrisse un regime che non oltrepassava le nove oncie di cibo al giorno, minaccia di non trovare molti imitatori nel nostro secolo; quantunque sia noto a tutti come il Cornaro, grazie alla sua semplice ed economica cura, riacquistasse completamente la sua salute, e conservasse fino a tardissima età l'uso perfetto di tutte le sue facoltà fisiche ed intellettuali.

Il secolo nostro non darà imitatori del Cornaro, del buono ed ingenuo Veneziano del XV secolo, che riponeva appunto la sua cura nel tenersi entro i limiti dello stretto necessario; darà invece i Succi ed i Merlatti... esseri i quali pretendono far senza del necessario, salvo poi a procacciarsi, a tempo e luogo, una buona dose di superfluo.

Il necessario rappresenta l'obbligo, ed è perciò antipatico, uggioso, umiliante; il superfluo è il capriccio, il gusto, la fantasia, quindi tutto ciò che v'ha al mondo di più attraente, di più tentante....

E tentanti, molto tentanti sono infatti i pasticci, i manicaretti, i dolciumi, le confetture, le marmellate, e tutte le mille ed una leccornie che sa apprestare un bravo e intelligente pasticciere. Se è vero che una sensazione gradevole aumenti d'intensità quanto più s'accompagna ad altre sensazioni gradevoli, quale grado d'intensità non dovrà raggiungere il godimento che si prova nel gustare un manicaretto che, mentre soddisfa col gusto finissimo il palato più schizzinoso, lusinga al

tempo stesso l'odorato col soavissimo profumo, la vista con le forme eleganti, coi colori sapientemente scelti e mescolati?

L'arte amabile e leggiadra del pasticcere è quindi degno coronamento alla classica arte della cucina, come l'architrave riccamente fregiato di un tempio è coronamento alle solide colonne del pronao, come il tralcio ondeggiante di rose è coronamento ad un'acconciatura da ballo dalle linee semplici e severe.

Quella delle Pasticcerie è un'arte specialmente dedicata alle signore, e specialmente dalle signore protetta e festeggiata. E per chi dovrebbero schiudersi, quasi direi fiorire ed olezzare, tante cosuccie leggiadre e squisite, se non per la donna, che di ogni leggiadria e di ogni squisitezza è innata creatrice, giudice e custode?



PARTE PRIMA

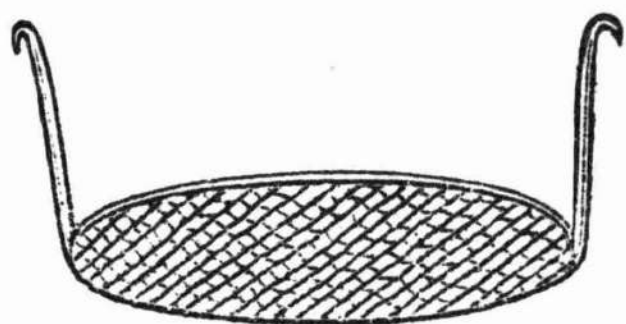
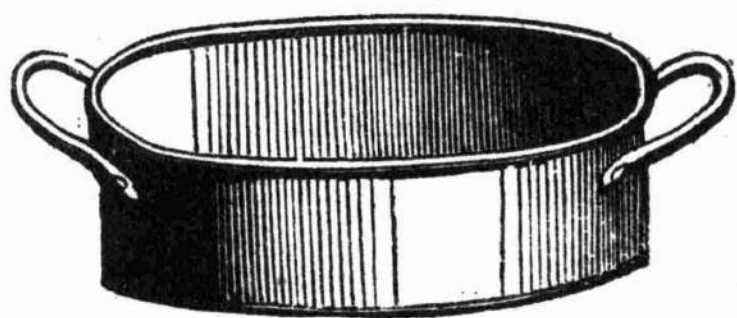
CAPITOLO PRIMO.

UTENSILI NECESSARI AL PASTICCIERE.

Bagno Maria. — Il Bagno-Maria consiste in una doppia casseruola, l'una delle quali, ben chiusa, è assai più piccola dell'altra. — Nella minore si pone la marmellata, il siroppo o qualsivoglia altra cosa che si voglia cuocere senza lasciarla bollire, e la si colloca entro la casseruola maggiore piena d'acqua bollente, e che è in contatto diretto col fuoco del fornello.

Casseruole. — Per cuocere lo zucchero ed i sciroppi ci si serve di casseruole di rame; è importante ripulirle e forbirle accuratamente ogni volta che si deve servirsene,

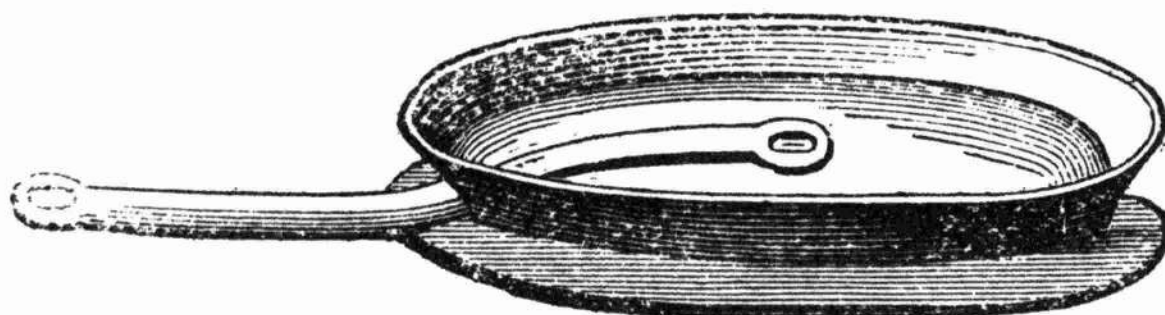
Padella. — Oltre alle padelle di forma ordinaria,



il Pasticciere si serve spesso di una specie di padelle a due manichi, larghe ed un po' alte di sponda, mu-

nite inoltre di un doppio fondo a griglia che serve a sollevare e trar fuori la roba frita e molto delicata.

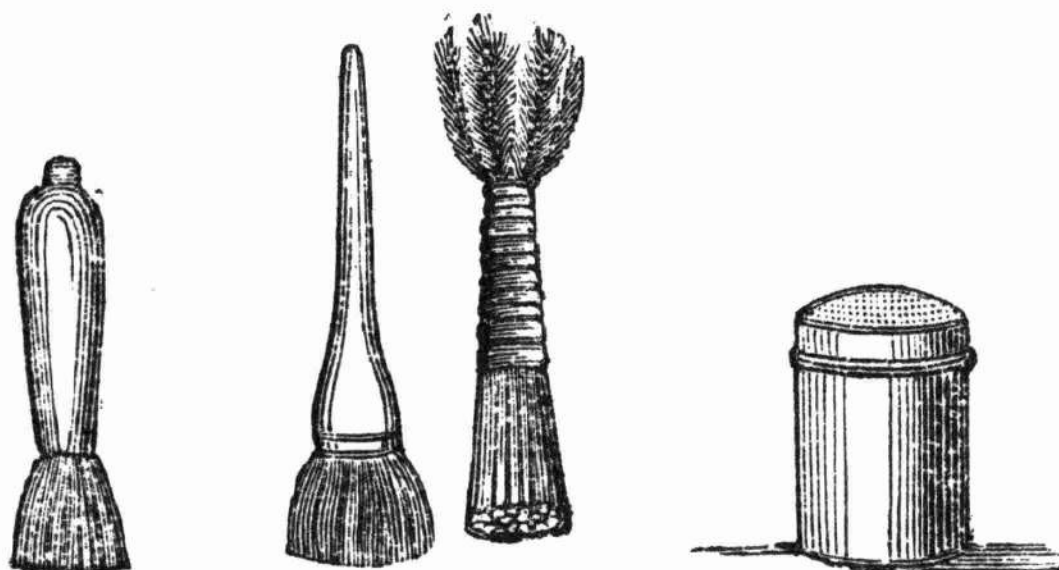
Testo. — È una specie di coperchio ad orlo rial-



zato che s'adopra ogni qual volta si voglia cuocere qualche pasticcio od intingolo con fuoco sopra.

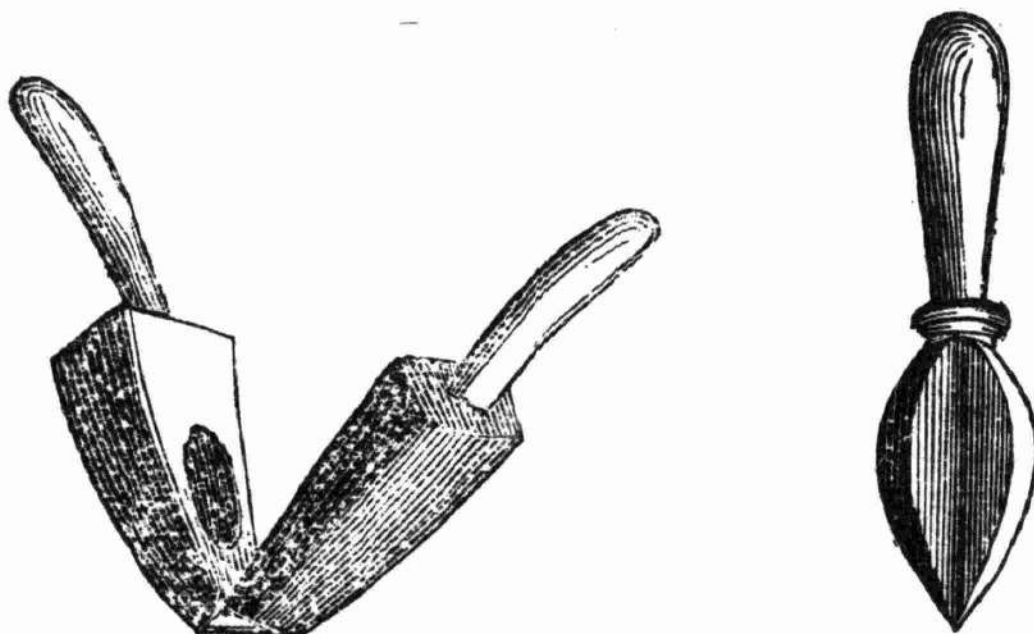
Tortiere assortite di varie grandezze.

Mestoli bucati e non bucati, cucchiaie, coltella, ec.

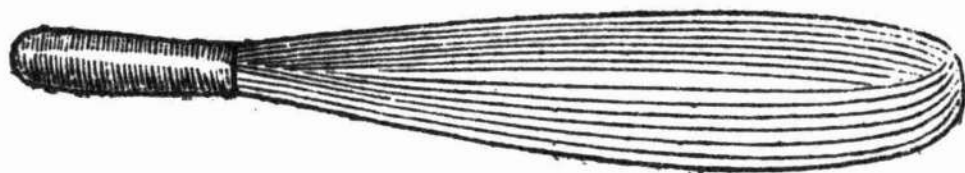


Polverizzatore per lo zucchero, *pennelli* e *mazzetti* di piume per lo zucchero *glacé*.

Spremi-limoni.



Batti-fiocca.



Matterello e Spianatoio. Essi devono essere di legno assai duro e compatto.

Mortaio di marmo.



Rotella e Forme diverse per la pasta.

Diversi *setacci*.

Scalda-piatti.

Forno. — Se si tratta di un Pasticciere di professione, egli dispone naturalmente di uno o più forni; se si tratta di un Pasticciere di famiglia, o nella sua credenza esiste un vero forno costruito nel muro, come i forni da pane, o si può provvedersi di un forno portatile di metallo; ve ne son di vari modelli e di tutte le grandezze.

Talvolta anche i fornelli delle cucine, specialmente di quelle costruite con sistemi moderni, contengono una o più cavità ad uso di forno. Vi sono anche stufe da riscaldamento in muratura o in metallo con piccolo forno annesso; ma generalmente questi ultimi sono piuttosto destinati a mantener calde le vivande che a cuocerle.

Per chi non possenga un vero forno a muro o portatile, noi consiglieremo di attenersi all'uso di buone casseruole e di tortiere coi relativi testi.

Ecco ora alcune norme generali relative alla maniera di servirsi dei forni e delle tortiere a *testo*.

Il forno a muro si dice *caldo* quando la sua volta si presenta interamente bianca, e un pezzo di legno sfregato contro le sue pareti, brucia. — In tale stato non può servire che alla cottura del pane o dei grossi pasticci di carne. Un'ora più tardi, il forno è adatto alle piccole paste, alle sfogliate, ai *Vol au vent*, ai *Baba*, ecc.

Aspettando un'altr'ora, vi si possono mettere torte sottili, e più tardi ancora, i biscotti, i pan di Spagna, i savoiardi, ecc.

Talvolta si utilizza il forno *quasi freddo* per asciugare quelle paste che hanno bisogno di ridursi un po' rafferme prima della cottura definitiva.

Un forno che si accende di rado, impiega a riscaldarsi assai più tempo di uno di cui ci si serve ogni giorno; sarà quindi buona regola accendervi una fascina qualche ora prima od anche la vigilia, ove si tratti di averlo pronto per qualche importante preparazione.

Quando poi ci serviamo delle tortiere a testo, opereremo così: — Collocata la nostra pasta od i nostri pasticcini nella tortiera, che sarà stata in precedenza unta di burro, la si porrà sopra un treppiede, e si farà scendere questo entro cenere calda di un fornello, ricoprendo la tortiera col testo. Il fuoco si porrà al disopra di questo, *tutto all'ingiro*, evitando di metterne nel mezzo per non correre rischio di bruciare la parte centrale della torta. — Dopo alcuni minuti converrà osservare se il fuoco agisce troppo vivamente, ed in tal caso, diminuirlo.

Trattandosi di paste delicate, non si collocheranno mai direttamente sul fondo della tortiera, ma sopra un foglio di carta unta con burro, o meglio ancora sopra un graticcio di fil di ferro munito di pieducci

che dovrà poter entrare nella tortiera, e che si ricoprirà anch'esso con carta unta. In tal modo la pasta riceve il calore in modo quasi uniforme anche nella parte inferiore, e si cuoce assai meglio nell' interno.

CAPITOLO II.

**Degli ingredienti che entrano nelle pasticcerie —
Zucchero — Burro — Ova — Farina — Mandorle
— Vainiglia — Limoni ed altri agrumi — Sostanze
coloranti.**

Se è vero, sempre, in tutte le circostanze, che per riuscir bene in una operazione bisogna anzitutto servirsi di roba *buona*, ciò è più che vero in fatto di pasticceria; giacchè in tal caso, l'adoperare, o per ignoranza o per malintesa economia, sostanze che non sieno di prima qualità e di una freschezza inappuntabile, può avere per risultato, non solo una cosa *meno buona* di quel che s'avrebbe voluto, ma probabilmente una cosa *affatto cattiva*, una cosa non riuscita, del tutto inservibile.

Le pasticcerie, i dolciumi, sono oggetti di mero lusso; si può benissimo farne senza, ma non è permesso di concedersi questo lusso se non a patto che sia di primissima qualità. Una sfogliata di farina scadente, un *petit paté* impastato col burro che cominci a sentir di rancido, mi fanno lo stesso effetto degli orecchini falsi e dei merletti di cotone. Il lusso o deve esser di buona lega, o *non deve essere*.

ZUCCHERO.

Lo zucchero, sia di canna, sia di barbabietola, quando è ben purificato e bianco, serve egualmente bene. È peraltro assai più conveniente provvederlo in pezzi e polverizzarlo da sè, di quel che comperarlo già ridotto in polvere; giacchè in quest'ultimo caso torna assai più difficile guardarsi dalle falsificazioni.

Per le paste, le creme, ed altri simili dolciumi, è assolutamente necessario servirsi di zucchero bianco, perfettamente raffinato.

Pei sciroppi invece, per le conserve, le marmellate ed i liquori, torna assai utile lo zucchero non raffinato o greggio, che raddolcisce di più. S'intende che o lo zucchero stesso si riduce a sciroppo e si chiarifica prima di unirlo al resto, o che tutta la miscela deve essere chiarificata e filtrata.

Quando si tratta di zucchero greggio è sempre preferibile quello di canna che si depura più facilmente, ha sapore ed odore più grato che quello di barbabietole.

Lo zucchero si chiarifica facilmente nel modo seguente:

Ponete in una scodella una chiara d'ovo con un poco d'acqua; sbattete con un *battifiocca* finchè il liquido abbia preso la tinta del latte, aggiungetevi, rimescolando sempre, un bicchier d'acqua, poi, in una terrina, sciogliete lo zucchero che volete chiarificare unendolo a metà di quell'acqua; ponete la miscela sul fuoco e lasciate alzare il bollore un pajo di volte, calmandolo col versarvi a poco a poco un po' di quell'acqua e chiara d'ovo che avrete serbato, e

schiumando. Quando vedrete di non raccogliere più che una schiuma bianca e pulita, gettate nello zucchero un mezzo bicchiere d'acqua pura, fate alzare il bollore per l'ultima volta, e schiumate. Togliete lo zucchero dal fuoco quando esso sarà cotto a quel punto che i Francesi dicono *à la nappe*, cioè, quando, prendendone un po' con la cucchiaja, e facendo muovere questa un po' lestamente, lo zucchero si distende e ricopre la cucchiaja di uno strato o velo uniforme. Lo zucchero tolto dal fuoco si passa attraverso uno staccio di traliccio. Tutto ciò che avrete tolto schiumando può essere utilizzato per sciroppi o conserve da consumarsi a mano a mano che si preparano. Ma convien rimetterlo sul fuoco aggiungendo acqua e chiara d'ovo; quando avrà dato tre o quattro bolli, si toglie dal fuoco, si lascia riposare qualche minuto, vi si getta dell'acqua fredda, e si toglie la schiuma scura che si forma alla superfice. Il resto del liquido si filtra, e si ricuoce anche un pochino per condensarlo. Per ciò che riguarda la cottura dello zucchero, in essa si possono distinguere cinque gradi principali. La pratica insegnerà a trovare anche i gradi intermedi che possono occorrere nelle varie preparazioni.

1° GRADO (*sirop de' Francesi*.) Il liquido un po' denso, non aderisce molto alla cucchiaja e ricasca facilmente.

2° GRADO (*à la nappe de' Francesi*.) Facendo muovere rapidamente la cucchiaja, lo zucchero vi si distende uniformemente e vi aderisce.

3° GRADO (*à la plume de' Francesi*). Scuotendo una mestola bucata su cui stia lo zucchero, questo esce dai fori in piccole gocce o fili. Si distingue la *petite plume*, e la *grande plume*, secondo che i fili vengono più o meno lunghi.

4° GRADO (*au cassé* dei Francesi.) Lo zucchero tolto dal fuoco e bagnato in acqua fredda, si rompe.

5° GRADO (*Caramel* dei Francesi.) Lo zucchero piglia un colore biondo, e manda un leggerissimo odore di caramella. Conviene star molto attenti perchè questo grado di cottura non passi il segno, chè allora lo zucchero non servirebbe più a nulla.

ZUCCHERO PROFUMATO.

Si profuma lo zucchero alla vainiglia pestandolo in un mortajo di marmo ben pulito insieme con un baccello di vainiglia, e passandolo poi allo staccio. Giova pure il tenere racchiuso un baccello di vainiglia nel recipiente che contiene lo zucchero polverizzato.

Anche l'anici e la cannella si possono mescolare allo zucchero nel polverizzarlo, nelle seguenti porzioni :

Anici	grammi	30
Zucchero	»	300

oppure:

Cannella	grammi	30
Zucchero	»	250

Per profumare lo zucchero al limone, all'arancio o al mandarino, basta sfregare i pezzi di zucchero bianco contro la scorza di questi frutti; esso si colora in giallo e si inumidisce; lo si fa seccare e lo si polverizza.

Lo zucchero polverizzato si può anche umettare con Rhum, Kirsch o Ratafià.

Un'ultima avvertenza intorno allo zucchero; quantunque in luoghi asciutti ed in recipienti ben chiusi esso si conservi abbastanza bene, non è peraltro conve-

niente il provvederne molto alla volta, essendo derrata troppo delicata, che può facilmente esser guasta dagli insetti, od ammuffire, inacidire, ed anche acquistare odori cattivi solo per la vicinanza di altre sostanze.

BURRO.

È questa una delle derrate che più importa procurarci di buona, perfetta qualità, e che sgraziatamente è in oggi il più difficile procurarsi... L'imitazione, la sofisticazione, l'adulterazione o la falsificazione, chiamiamola come meglio si voglia, è giunta ad un tal punto di perfezione, che, bisogna convenirne, è molto lusinghiera per l'ingegno e l'abilità umana in generale, ma è desolante per la fiducia dei consumatori.... Dire che quando si compra del così detto Burro, non si sa mai se si compera grasso di pecora o di bue, o avanzi della fabbricazione di candele steariche!

Perchè la è proprio così: l'arte, l'industria della falsificazione è tanto perfezionata che anche i più intelligenti vi possono rimanere presi. — Il fisico ha un bel dire: — Badate! il burro, il vero burro fonde a 12 gradi centigradi, mentre il grasso e la margarina fondono a temperatura più alta.

— Baie! — i falsificatori si burlano del vostro termometro e vi fabbricano un burro di margarina il quale ha l'abilità di fondere a 12 centigradi come il più onesto dei burri.

Il Chimico stesso si trova spesso imbarazzato nel definire gli elementi sì abilmente preparati....

Basta,... il meglio che si possa fare — dicono al-

cuni — è comperare il Burro dai mercanti di latte, dai proprietari di Mucche — così almeno si è sicuri. — Sì purchè non accada quel che accadde a me l'anno scorso. — Erano già parecchi mesi che io comperavo il Burro esclusivamente dal mio mercante di latte, proprietario di una bella cascina e di buon numero di Mucche. — Lo pagavo un po' caro, per dir la verità, ma me ne consolavo nell'idea che almeno ero sicuro di avere del vero burro di latte.

Un giorno che passavo davanti ad una grossa fabbrica di *Burro artificiale*, posta fuor di città, ne vedo uscir il garzone del mio mercante di latte con una panierina piena di forme di burro.... che non era burro.... — Oh che ne fate di tutta questa roba! gli chiesi; ed egli ingenuamente: — Signore, ne facciamo il burro delle nostre mucche! — Da quel giorno in poi il burro l'ho tornato a comperare dal pizzicagnolo, pregando il cielo che me la mandi buona!....

Il *vero* burro, il burro *buono*, deve aver colore fra il giallino ed il bianco, ma secondo i pascoli e le località può essere più o meno colorito. Non deve avere alcun odore, e il suo sapore delicatissimo deve rammentare lontanamente quello delle nocciuole fresche. Perchè non si guasti, è necessario che sia stato ben lavato e spremuto e ne sia stato tolto affatto il latte.

Prima di adoperarlo lavatelo di nuovo e maneg-giatelo in acqua molto fresca o nella quale sia qualche pezzetto di ghiaccio. Se ne dovete conservare una certa quantità, servitevi della cantina o del pozzo, badando a difendere e coprire il burro perchè non si inacidisca. — Se tenete il burro nell'acqua, ricordatevi di cambiare questa ogni giorno, ripulendo con cura il recipiente.

Ben inteso che per ogni sorta di paste e di dolci occorre sempre burro freschissimo e non può servire quello fuso, salato, conservato con qualsivoglia sistema.

DELLE OVA.

Le Ova pure devono essere freschissime — Per accertarsi che lo sieno davvero, il sistema migliore è quello di *sperarle*, cioè di esaminarle ad una ad una contro la luce, mentre si coprono quasi interamente con la mano per concentrare la luce stessa.

L'Uovo fresco presenta una trasparenza quasi uguale in tutta la sua massa, senza macchie — Di più la piccola bollicina d'aria che ogni ovo contiene e che si mostra verso l'estremità più appuntata, è molto piccola e limitata nell'ovo appena fatto, e si va a mano a mano ingrandendo quanto più l'ovo invecchia.

Ad ogni modo, anche quando si è convinti di non disporre se non di ova fresche, è sempre prudente rompere queste solo ad una ad una in un recipiente vuoto, giacchè il mescolare anche un solo uovo meno buono a quelli già rotti, potrebbe mandare a male ogni cosa.

Ripetiamo ciò che già si disse del Burro.

Per quanto le ova conservate con sistemi diversi possano essere *buone*, cioè non guaste, esse non si prestano al confezionamento delle pasticcerie che esigono *sempre* ova di una freschezza assoluta.

DELLA FARINA.

La farina deve essere di prima qualità, di grano duro, possibilmente. Non troppo recente, ma secca e

ben stagionata; peraltro non stantia, e soprattutto che non abbia mai sentito l'umido. S'intende che non si deve servirsi che del solo fiore di farina accuratamente passato per uno staccio assai fine.

DELLE MANDORLE.

Per pulire e mondare le mandorle conviene scottarle nell'acqua bollente, e quando cominciano a gonfiarsi, levar loro la pellicola, gettandole poi a mano a mano nell'acqua fredda. Dopo un'ora asciugatele, fatele seccare o alla bocca di un forno, o all'aria, ma all'ombra. Così le conserverete bianche e buone purchè sieno tenute in luogo molto asciutto.

Nello stesso modo si mondano le noci, le nocciuole ed i pistacchi.

COLORI.

È questa una parte della pasticceria che merita molta attenzione. — Difficilmente il pasticcere può o vuol rinunciare ad abbellire le sue preparazioni, ornandole di zucchero diversamente colorato, di disegni, di mosaici a colori svariati — Ma troppo spesso, pur troppo, egli si preoccupa più del piacere degli occhi che della igiene dello stomaco e degli intestini. Non si pensa per solito che la massima parte delle sostanze coloranti, anzi per solito quelle che forniscono le tinte più splendide e più pure, sono nocivissime alla salute, sono spesso assolutamente velenose. In un libro francese di pasticceria si trovano diverse ricette per procurarsi i varî colori da unirsi allo zucchero od alle creme. Quelle ricette conten-

gono quasi tutte *acido nitrico, clorato d'ammoniaca, precipitati di piombo e di stagno* e simili sostanze.

Quanto sia igienica una simile pasticceria, lo domando a voi!

D'altra parte, non è punto necessario ricorrere a tali sostanze, e non è detto che si debba rinunciare affatto a dare ai nostri pasticcetti i colori più vari anche mantenendoci in un campo meno arrischiato e pericoloso.

Pel color rosso possiamo servirci:

1. Della Cocciniglia.

2. Del frutto di quella pianta che volgarmente vien chiamata *Cremice*.

Si schiaccia il frutto, se ne passa il succo entro un pannolino, lo si condensa un po' sul fuoco, e così lo si conserva in una boccetta ben chiusa.

3. Succo di fragole o di lamponi; ben inteso che non può adoperarsi se non fresco, al momento.

4. Alchermes o maraschino.

5. Legno di Pernambucco, bollito e il succo condensato e filtrato.

Pel color giallo, alcuni consigliano come perfettamente inocua la tinta ottenuta dalla decomposizione dei fiori di *Calendula*. Si opera in questo modo: si pongono le *Calendule* in un vaso di terra, chiuso ermeticamente, e si lasciano in una cantina per alcuni mesi. Dopo questo tempo non si trova nel vaso che un liquido giallo e denso. Confesso che questo processo, che io non ho mai provato, mi ispira poca fiducia. L'idea di servirmi per le mie confetture di fiori marciti, non è quella che mi sorrida di più. Preferisco quindi servirmi dello zafferano, o, se non si voglia un giallo molto carico, di semplice scorza di limone, o di zucchero tinto al limone, fregandolo sulla scorza di questo.

Pel verde, consiglio gli spinacci od i pistacchi pestati nel mortajo e spremuti. Si condensa il liquido sul fuoco, e si lascia raffreddare. Il bianco è dato dalla chiara d'uovo, dal latte, dalla farina; il bruno dalla cioccolatta. Quanto a tutte le altre tinte, è meglio rinunciarvi.



Un'ultima avvertenza mi è d'uopo rivolgere sia al pasticciere di professione, sia a quello che esercita la sua arte presso una ricca e splendida famiglia.

In quest'arte nobilissima e delicatissima è più che mai necessaria e indispensabile la massima, scrupolosa pulitezza, l'ordine il più rigoroso. Il disordine e la mancanza di pulizia, oltre al far perdere un tempo prezioso, guastano la roba, disgustano i consumatori, rovinano la fama dell'artista.

CAPITOLO III.

Del glacé da darsi alle torte ed ai pasticci.

Dicesi *glacé* quello strato diversamente colorato, talvolta quasi trasparente, talvolta denso ed opaco, ma sempre assai lucido e liscio, con che si ricoprono per solito le torte, le focaccine, i pasticci, e spesso anche le creme un po' dense.

Il *glacé* piglia diversi nomi secondo le varie sostanze che s'impiegano; così si ha:

il *glacé* semplice che consiste in uno strato di zucchero polverizzato, steso sopra la pasticceria e

fatto fondere al forno, indi eguagliato e lisciato con un cucchiajo rovente;

il *glacé* al cioccolato. — Cento grammi di cioccolato sciolti in un mezzo bicchier d'acqua calda e misti a 100 grammi di zucchero; fondere e lisciare come sopra.

il *glacé* alla vainiglia, al rhum, al kirsch; a 300 grammi di zucchero sciolti in poca acqua, sul fuoco, si aggiunge, secondo i gusti, vainiglia, rhum o kirsch, fondere e lisciare come sopra.

glacé à la Royale. — Trecento grammi di zucchero e chiara d'uovo; sbattete e lavorate fino a rendere la pasta schiumosa. Aggiungete quattro cucchiaini di fecola di patate.

glacé alle mandorle, ai pistacchi. — Trenta grammi di mandorle mondiate e pestate, oppure venti grammi di pistacchi, 4 chiare d'uovo, 150 grammi di zucchero.

glacé alla tedesca. — Due decilitri di birra, un bicchierino di kirsch, una chiara d'uovo; sbattete il tutto e aggiungete colla di pesce.

glacé bianco. — Zucchero e chiara d'uovo.

CAPITOLO IV.

Colle e gelatine.

Le colle e gelatine che spesso torna necessario incorporare alle creme o ad altre composizioni per renderle più consistenti, constano in fondo di gelatine di carne, di zampetti, di cotenne di majale, oppure di colla di pesce, sciolta in poca acqua e dolcificata con

zucchero. Ad ogni modo sia l'una che l'altra hanno bisogno di esser messe in bagno per qualche tempo nell'acqua fresca prima di essere adoperate. L'acqua deve esser cambiata almeno due volte prima di esser messa al fuoco.

Se invece di incorporare semplicemente la colla o gelatina ad un preparato, si vuol servirsene per ammanire con essa un piatto dolce, leggero e semitrasparente, conviene darle un sapore ed un colore speciale e plasmarla in una forma. Per esempio:

Gelatina di frutti. — Schiacciate i frutti: fragole, lamponi, ciliegie o ribes, e fateli infondere nello zucchero, oppure colatene il succo e aggiungetevi poi lo zucchero nella proporzione di 500 grammi di zucchero per 430 grammi di succo e 45 gr. di colla o gelatina.

Per le mele granate la proporzione è la seguente: 5 mele granate, 300 gr. di zucchero, 2 bicchieri di colla di pesce chiarificata, un po' di carminio.

Per le gelatine di pesche o d'albicocche, prendete una ventina di tali frutti, le stesse proporzioni della gelatina precedente, un po' di succo di limone.

Si usa talvolta profumare le gelatine con un po' di zucchero vanigliato, o al cedro, o alla cannella, ecc.

Così pel thè, pel caffè, per la menta, ecc.

Gelatine spumose. — Versate nella forma solo la quarta parte della gelatina che avrete preparata, e mentre quella si condensa, sbattete il resto in un recipiente circondato di ghiaccio, e quando sarà ben spumosa, versatela addosso alla prima. Basta un'ora e mezzo per tali gelatine.

Gelatine di fiori. — Mettete in infusione entro acqua bollente dolcificata con zucchero da 30 a 60 gr. di petali di fiori (rose, acacie, mammole) chiudendo

ermeticamente il vaso; appena il miscuglio sia divenuto tiepido, passatelo allo staccio e unitelo ad altro zucchero e colla di pesce; rimescolate bene il tutto e versate nello stampo, che collocherete fra il ghiaccio, mettendo ghiaccio anche sul coperchio di esso. Lasciatevelo per tre o quattro ore, e al momento di servire tuffate lestamente lo stampo in una terrina piena d'acqua calda perchè si stacchi.



PARTE SECONDA

RICETTE

PASTE VARIE

1. **Pasta semplice.**

INGREDIENTI: — *Farina, burro, sale, acqua tepida.*

Prendete un mezzo chilogrammo di farina e ponetelo su d'una tavola ben liscia, o sopra una madia; fate un vano nel mezzo, e mettete dentro 200 grammi di burro e 15 o 20 grammi di sale; se il burro è sodo, maneggiatelo prima per ammolirlo; mescolate a poco a poco la farina col burro ed il sale, inumidendo d'acqua tepida, e quando tutto sia bene amalgamato in modo che non vi restino grummosità, impastate la pasta a forza di braccia il più presto possibile, fintanto che sia soda e ben legata insieme. Radunate la vostra pasta, spianatela due o tre volte colla palma della mano, spargetela di farina sotto e sopra, affinchè non resti attaccata alla tavola; riunite la vostra pasta in cumulo, e avvolgetela in un lino alquanto umido e non servitevene che una mezz'ora dopo. Se ne volete maggiore quantità, mettete il burro e il sale in proporzione del numero dei chilogrammi di farina.

2. Pasta rotta.

INGREDIENTI: — *Farina, acqua fredda, sale, zucchero, rossi d'uovo.*

Un chilogrammo di farina stacciata, 750 grammi di burro, 85 centilitri d'acqua fredda, 35 grammi di sale, un pizzico di zucchero sciolto nell'acqua — si può aggiungervi dei rossi d'uovo. — Fatto il mucchio di farina, praticatovi il buco, e messovi gli ingredienti accennati, la si mescola bene colle mani, schiacciandola a più riprese contro la tavola. Quando la pasta sarà ben legata e liscia fatene una pallottola che spolverizzerete di farina, coprirete di un pannolino umido e lascerete in luogo fresco per un'ora, in capo al qual tempo spianate e servitevene.

3. Pasta sfogliata.

INGREDIENTI: — *Farina, sale, rossi d'uovo, burro, acqua.*

Prendete un litro di fior di farina, fatene un mucchio, praticate un foro nel mezzo, metteteci 10 grammi di sale, due rossi d'uovo, un pezzo di burro molto fresco, ed un bicchier d'acqua. Mescolate bene il tutto con le mani e fatene una pallottola, che lascerete riposare un quarto d'ora. Stendete la pasta sopra la madia, che avrete leggermente infarinata, e ponete nel mezzo di essa 375 grammi di burro, rivoltandola in modo da rinchiudervelo. Spianate col matterello, allungando la pasta. Ripiegate la come un tovagliolo.

mettendo il N. 1 sul 2, il 4 sul 3, e finalmente il 2 sul 3. Spianate e allungate, poi ripiegate di nuovo

1	2	3	4
---	---	---	---

allo stesso modo, *sei volte*, lasciando un intervallo di 10 minuti fra una volta e l'altra. All'ultimo lascerete riposare la pasta 5 minuti e non più.

Importa che il burro non sia nè troppo molle nè troppo duro; nel primo caso lo si indurisce con acqua fredda o ghiaccio, nel secondo, lo si maneggia alquanto.

4. Pasta da Patés froids.

INGREDIENTI: — *Farina, sale, acqua, burro, ova.*

La pasta da *patés* differisce essenzialmente dalle altre paste, e deve essere manipolata con la massima cura.

Prendete del burro ben rimaneggiato e molle, e ponetelo in mezzo alla farina al tempo stesso che il sale, un bicchier d'acqua e un uovo intero.

Lavorate lestamente la pasta, spianando col palmo della mano in tutti i sensi, e quando sia ridotta ben eguale, untuosa e soda, riunitela in una pallottola, copritela con un pannolino umido e lasciatela riposare un'ora.

Se si adopera una forma, basterà rivestirne l'interno di pasta e spingervela contro col dito perchè si modelli; ma se non si ha forma, converrà tagliare prima il fondo del *paté*, e quindi adattarci il contorno; l'uno e l'altro dovranno essere grossi almeno

un dito. Poi si riempia il *paté*, e gli si farà il co-
perchio; è bene che questo abbia nel mezzo un foro
per l'uscita del vapore durante la cottura, che non
durerà meno di 3 ore.

5. Pasta da pasticci.

INGREDIENTI: — *Farina, burro, sale, acqua te-
pida.*

Prendi due ettogrammi di farina e ponili su di una
tavola ben liscia o sopra una madia; fa un vano nel
mezzo e metti dentro mezzo ettogramma di burro e
15 grammi di sale, se il burro è sodo, maneggialo
prima per ammolirlo; mescola a poco a poco la fa-
rina col burro ed il sale inumidendolo d'acqua tepida,
e quando sia tutto bene amalgamato e pastoso, lavora
la pasta a forza di braccia il più presto possibile fin-
tanto che sia soda e ben legata insieme. Raduna la pasta;
spianala due o tre volte colla palma della mano, spar-
gila di farina sotto e sopra affinché non resti attaccata
alla tavola; riunisci la pasta in un cumulo, e avvilup-
pala in un lino alquanto umido, e non servirtene che
una mezz'ora dopo. Se ne vuoi maggiore quantità metti
il burro e il sale in proporzione del numero degli etto-
grammi di farina. In questa pasta è d'uopo più burro
in inverno che in estate, perchè, a cagione del freddo,
è più difficile a maneggiarsi, e perchè a volerla ren-
dere più fina ci bisogna più burro.

Questa pasta serve ordinariamente pei grossi pa-
sticci che mangiansi freddi.

6. Pasta alla spagnuola.

INGREDIENTI: — *Farina, ova, acqua di fior d'arancio, vino di Spagna, burro, zucchero.*

Metti sopra una tavola mezzo ettogramma di farina, fagli un buco nel mezzo per mettervi quattro uova fresche, un cucchiaino d'acqua di fior di melarancio, un bicchiere di vino di Spagna, e alquanto burro, impasta tutto insieme, e formane una pasta, che taglierai in quella guisa che più ti piace per formarne trifogli, fiori di giglio, od altri disegni; quando sono mezzo cotti li trarrai fuori, e ne ricoprirai la parte superiore con zucchero cotto alla *grande plume*, poi li rimetterai nel forno per farli finire di cuocere, ed agghiacciare a dovere.

7. Pasta alla bavarese.

INGREDIENTI: — *Chiara d'ovo, zucchero, acqua di fior d'arancio.*

Sbatti l'albume di otto uova, indi mettili in un bacino con 150 grammi di zucchero fino, e mescolali bene insieme con una spatola, poi fa disseccare sopra un piccolo fuoco, continuando a rivoltare sempre con una spatola la detta composizione, indi levala dal fuoco, e mettivi qualche goccia d'acqua di fior di melaranci, poscia metti pezzi di detta pasta grossi quanto una noce sopra fogli di carta bianca, e falli cuocere in un forno a lento calore, e quando saranno freddi leva la carta.

8. Pasta alla parigina.

INGREDIENTI: — *Nocciuoie, crema, farina, latte, pasta lievitata, burro, ova, sale, zucchero, pistacchi, scorza d'arancio, mandorle.*

Monda ed abbrustolisci un mezzo chilogramma di avellane o nocciuoie, pestale umettandole con un cucchiaio di crema, quindi passale dal mortaio entro una terrina o catino, onde irrorarle di tratto in tratto con quattro bicchieri di crema; passa quindi in due riprese questo miscuglio, e poni in serbo questo *latte di avellane*. Finito ciò prepara un lievito come per le cialde colla quarta parte di un chilogramma e mezzo di farina, un bicchiere di latte tepido, e 45 gr. di pasta lievitata.

Porrai poscia entro una terrina nuova 750 grammi di burro fresco, sul quale verserai 250 grammi di burro tepido appena sciolto. Mescola con un cucchiaio di legno nuovo questo burro assieme per sei minuti, quindi a poco a poco aggiungivi, sempre però agitando esso burro, due uova intere e dieci tuorli. Avrai allora una *crema di burro* alla quale mescerai la metà della residua farina e un bicchiere di latte di nocciuoie, cui aggiungerai due manate di farina. Fa quindi un cavo nel centro di quella pasta e ponivi dentro 30 grammi di sale, un altro bicchiere di latte di nocciuoie e 185 grammi di zucchero in polvere. Mescola insieme il contenuto di quella cavità, aggiungendo gradatamente la restante farina e il latte di nocciuoie. Se la pasta diluita non ti sembrasse però della consistenza delle *focaccine Baba*, non hai che ad aggiungere alcune uova.

Allora è il momento di amalgamare il lievito. Ciò fatto, aggiungi alla focaccia 185 grammi di pistacchi, che fenderai nella loro lunghezza, e 125 grammi di cortecce d'aranci confettate e tagliate in sottilissime striscie. Versala poscia entro una forma che sia come un cilindro scanalato di 217 millimetri di diametro e 244 di altezza. Essa forma deve inoltre essere bene spalmata di burro, avendo l'avvertenza che la pasta, se è d'inverno, non sia esposta ad alcuna corrente d'aria, e, d'estate, lungi dal contatto del sole: insomma in ogni stagione occorre abbia un calore eguale e temperato.

Il dotto inventore di questa scelta vivanda vuole che, per distinguerla dalle precedenti e altre simili, si preparino 185 grammi di pistacchi, come fu già detto, e che se ne faccia come un'ispida squamma alla ghiottornia parigina. Aggiunge anche come si possa sostituire le avellane o nocciuoie con 305 grammi di mandorle dolci e 185 grammi di amare. E d'ordinario viene anche seguito questo consiglio, nonchè si sostituiscono i pistacchi che servono di guarnitura alle croste della focaccia con mandorle, essendochè allora riesce meno costosa.

9. Pasta bigia.

INGREDIENTI: — *Farina di segale, burrò, sale, acqua calda.*

Questa pasta formasi ordinariamente con farina di segala: prendine un Chilogr. e passala allo staccio, e aggiungivi 150 grammi di burro e pochissimo sale; impastala con forza e tratto tratto inumidiscila con acqua calda, e quando sia bene impastata e soda, la-

sciala in riposo prima di servirtene ; adoperala pei pasticci di prosciutto e di grossa cacciagione, la crosta dei quali deve avere due dita di spessore.

10. **Pasta da nudli.**

INGREDIENTI: — *Farina, ova, sale, burro, acqua bollente, brodo.*

Prendi mezzo ettogrammo di farina, ponila su di una tavola e praticavi un vano in mezzo, e mettivi entro tre uova intiere, un po' di sale e 25 grammi di burro; impasta bene tutto finchè la pasta sia bene soda; dividila poi in più pezzi e assottigliala più che potrai, dando loro più giri, tagliala a filetti lunghi un pollice e grossi come un piccolo maccarone; falli seccare all'aria e poi gettali nell'acqua bollente con un po' di sale e lasciali bollire 10 minuti, poi ritirali e falli sgocciolare: riponi i nudli in un buon brodo, lasciali alquanto bollire, e disponili in minestra, sgrassali e servi.

11. **Pasta da ciambelle.**

INGREDIENTI: — *Farina, acqua, ova, burro.*

Prendi 1200 grammi di fior di farina passata allo staccio, e mettila su di una tavola, e, fatto un vano nel mezzo, versavi un bicchiere d'acqua, 20 uova e grammi 300 di burro fino; mescola bene tutto e disciogli la farina con questo miscuglio; e allorchè sia tutto bene incorporato, formane la pasta e riducila a cumulo; tagliala a pezzi e gettali con violenza sulla tavola, riunisci poi, e dà alla pasta un giro non colla palma della mano, ma colle dita; riuniscila e tagliala

di nuovo in pezzi; e fa ciò per cinque o sei volte, e per finirla, ritagliala, riadunala, spianala e ponila in un pannolino sparso di farina; ed in quel modo lasciala posare dieci o dodici ore, e tagliala poi in pezzetti della grossezza, di cui vorrai le ciambelle, e maneggiali di farina, fa scaldar acqua, e quando sia vicina a bollire, gettavi le ciambelle, ma in modo che non bollano, e per ottenere questo versa sopra tratto tratto acqua fredda; quando sieno sode, riponile nell'acqua fredda, e poi in un'altra, e non le toglì che dopo due ore; falle sgocciolare, spargi un piatto di farina, disponile sopra in qualche distanza, e cuocile nel forno.

12. **Pasta da piccoli pani.**

INGREDIENTI: — *Latte o crema, zucchero, burro, sale, raschiatura di limone, acqua di fior d'arancio.*

Poni in una casseruola un litro di latte o di crema, quattro Ett. di zucchero, sei Ett. di burro, un po' di sale e raschiatura di limone verde, e un po' di acqua di fiori d'arancio; metti la casseruola sul fuoco, e quando la composizione comincerà a bollire, mischiavi farina passata allo staccio tanto quanto la salsa può riceverne; disciogli ciò sul forno con un cucchiaino di legno rimescolando sempre finchè la pasta sia bene legata e spessa; versala in altra casseruola e finisci come all'art. *Pasta reale*.

Dà ai pezzetti la forma che ti piacerà: disponili su di una tegghia, e cuocili in forno a fuoco dolce; se vorrai servirli al naturale aggelali con crostata di zucchero con ferro rovente; puossi anche, volendolo, insinuarvi pezzetti di mandorle o di pistacchi, o se non vi ha nulla sopra, aprili e mettivi entro

conserva d' albicocche , e gelatina di ribes o altra confettura.

13. **Pasta reale.**

INGREDIENTI: — *Burro, sale, scorza di limone, acqua di fior d'arancio, acqua, farina.*

Metti in una casseruola 50 grammi di burro, un pizzico di sale bianco, scorza di limone verde, un po' d'acqua di fiore d'arancio ed un bicchiere d'acqua; poni la casseruola al fuoco, e quando la preparazione comincia a bollire, ritirla; passa al setaccio della farina, e mettila entro la casseruola nella quantità che potrà riceverne, e disciogli la farina in modo che non vi restino grummi: rimetti l'apparecchio sul fuoco e fa cuocere rimestando continuamente finchè la pasta si stacchi dalla casseruola e non imbratti più le dita: allora vuota la pasta in altra casseruola e lasciala freddare un poco, e aggiungi poi uova uno ad uno per ammolirla e fintantochè s'attacchi, toccandola, alle dita.

Serviti di questa pasta pei panetti e per quelli anche detti alla duchessa, e per ogni sorta di piccoli trammezzi.

14. **Pasta da crostino.**

INGREDIENTI: — *Burro, acqua, raschiatura di limone, acqua di fior d'arancio.*

Metti in una casseruola 50 grammi di burro, un litro d'acqua, raschiatura di limone verde, un po' di fior d'arancio: metti tutto ciò sul fuoco, e quando sia vicino a bollire, ne lo ritira; poni nella casseruola

tanta farina quanta l'acqua potrà riceverne, e scioglila in modo che non vi restino grummi; rimetti la pasta sul fuoco, falla seccare, rimestandola sempre finchè si distacchi la casseruola e non imbratti le dita e discioglila poi con uova uno dopo l'altro finchè la pasta riesca molle. Ungi di burro una casseruola, mettivi dentro la pasta e avverti di non riempierla che circa ad un quarto; fa cuocere il crostino a fuoco più vivo di quello dei biscotti, e lascialo al fuoco circa due ore, e, cotto che sia, ritiralò, levane il disopra come il coperchio d'un pasticcio; toglì tutta la midolla del crostino, ungilo di burro dentro e disseccalo nel forno; aggelalo con crostata di zucchero con ferro rovente, guarnisci l'interno con un leggiero strato di confetti, disponilo sul piatto e così servilo.

15. **Pasta di ramachino.**

INGREDIENTI: — *Cacio di Gruyères, parmigiano, burro, sale, pepe, acqua, ova.*

Metti 75 gr. di cacio di Gruyères, un po' di parmigiano, altrettanto burro, sale e pepe pesto in un quartuccio d'acqua, più o meno, secondo la quantità di pasta che vuoi fare; fa bollir tutto, ritira la casseruola dal fuoco, e mettivi farina passata al setaccio tanto quanto la salsa può riceverne; disciogli sul fuoco con un cucchiaino di legno, rimestando sempre finchè la pasta sia ben legata e spessa, versa in altra casseruola e lascia che raffreddi, aggiungi uova uno ad uno per ammolirla finchè s'attacchi alle dita, disponi i ramachini sopra tegghie bagnate, indorali; metti una fetta sottile di cacio di Gruyères su ciascuno, e fa cuocere a fuoco dolce.

Disponili su di un tovagliuolo e servi.

16. Pasta pei pasticci magri.

INGREDIENTI: — *Farina, sale, olio, ova, acqua.*

Metti 500 grammi di farina sulla madia e fa un vano nel mezzo e mettivi un pizzico di sale bianco, 100 grammi di olio, un uovo ed acqua; mescola bene tutto, e impasta come per la pasta sfogliata; lasciala riposare un'ora e spianala sottilissimamente a più riprese, e ogni volta ungila con olio finchè ne abbia impiegato 200 grammi; questa pasta si adopera per tutti i pasticci magri nella stessa guisa della pasta sfogliata al burro.

17. Pasta da credenza.

INGREDIENTI: — *Farina, zucchero, burro, sale, ova, acqua di fior d'arancio.*

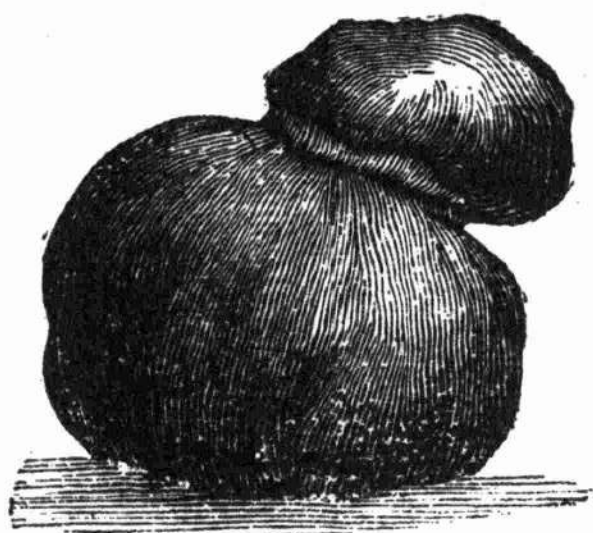
Forma una pasta sodissima con un quartuccio di farina, 300 gr. di zucchero in polvere, tanto burro come la metà di un uovo, un po' di sale, una piccola cucchiata di acqua di fiori d'arancio, e due uova intiere; se fosse troppo soda, rammolliscila con un po' di albume d'uovo; adopera questa per far le croste di piccoli pasticci, come sarebbero *croccanti* ecc., ungi di burro le forme, di cui ti servi per fare i croccanti, e falli cuocere a fuoco dolce.

18. Pasta da brioche.

INGREDIENTI: — *Farina, lievito, acqua calda, zucchero, latte, ova.*

Fate due mucchi di fior di farina, uno di 125 gr. l'altro di 375. Mettete nel primo 10 gr. di lievito e

sciogliendovelo con un po' d'acqua calda. Lavoratelo bene; indi cospargete di farina, fate qualche taglio e mettete, coperto, in luogo un po' caldo. Questa pasta lievitata è buona ad adoperarsi quando è cresciuta al doppio del suo volume primitivo.



Nel secondo mucchio di farina fate un buco e met-
tete 10 gr. di zucchero e un po' di latte.

Rompete sei uova in una terrina, e sbatteteli. Pren-
dete 300 gr. di buon burro e cominciate a stemperare
la farina con metà delle uova, indi metteteci l'altra
metà ed il burro, mescolando, lavorando con cura.
Unite poi la parte lievitata sbattendo e mescolando
bene il tutto. Ponete in una terrina e lasciate rin-
venire per sette od otto ore.

19. **Pasta da biscotti.**

INGREDIENTI: — *Ova, zucchero, vainiglia o fior
d'arancio, farina, burro.*

Rompete 15 ova separando i rossi dalle chiare.
Mettete coi rossi 500 gr. di zucchero in polvere ag-
giungendovi vainiglia o fior d'arancio o scorza di li-
mone. Sbattete bene; sbattete pure le chiare, mesco-
late rossi e chiare, unendovi una libbra di fior di
farina. Mettete entro una forma imburrata o entro
scatole di carta e cuocete a forno aperto.

CREME



20. Crema alla pasticciera.

INGREDIENTI: — *Ova, farina, panna tepida, sale, burro.*

Mettete ad un fuoco lento una casseruola nella quale avrete mescolato sei rossi d'uova e 35 gr. di farina; versateci a poco a poco un mezzo litro di panna tiepida e un po' di sale. Quando la crema avrà una certa consistenza, toglietela dal fuoco aggiungendovi 80 gr. di burro freschissimo.

La crema alla pasticciera si fa al *limone*, alla *vainiglia*, al *kirsch*, all'*alkermes*, ecc. aggiungendo gli ingredienti sunnominati.

21. Crema all'inglese.

INGREDIENTI: — *Ciliegie allo spirito, Cedro candito, uva passola, acqua di fior d'arancio, noce moscata, madera.*

In una crema alla pasticciera semplice, aggiungete 10 gr. di ciliegie allo spirito, e 10 grammi di cedro candito, il tutto tagliuzzato, 30 grammi di uva passola, una cucchiajata di acqua di fior d'arancio, un pizzico di noce moscata ed un bicchierino di Madera. Mescolate bene il tutto e servite.

22. Crema Chantilly.

INGREDIENTI: — *Panna, adragante.*

Mettete in una terrina un mezzo litro di panna fresca, che avrete tenuto in ghiaccio. Spargeteci sopra un po' di gomma adragante in polvere, e sbattete il tutto con un batti-fiocca per un buon quarto d'ora. Quando la crema sia ridotta ben consistente, versatela in un cestino di vimini rivestito nell'interno di un velo di garza e lasciate scolare.

23. Crema frita.

INGREDIENTI: — *Latte o panna, zucchero, acqua di fior d'arancio, ova, farina.*

Mezzo litro di buon latte o di panna, 100 gr. di zucchero, una cucchiata di acqua di fior d'arancio, quattro rossi d'uovo. Mescolate con una quantità proporzionata di farina e fatene delle sorta di tortelli che toccherete nell'ovo sbattuto per impannarli e friggerli.

24. Crema montata.

INGREDIENTI: — *Zuccherò, panna, gomma adragante, acqua tutto cedro, zucchero profumato.*

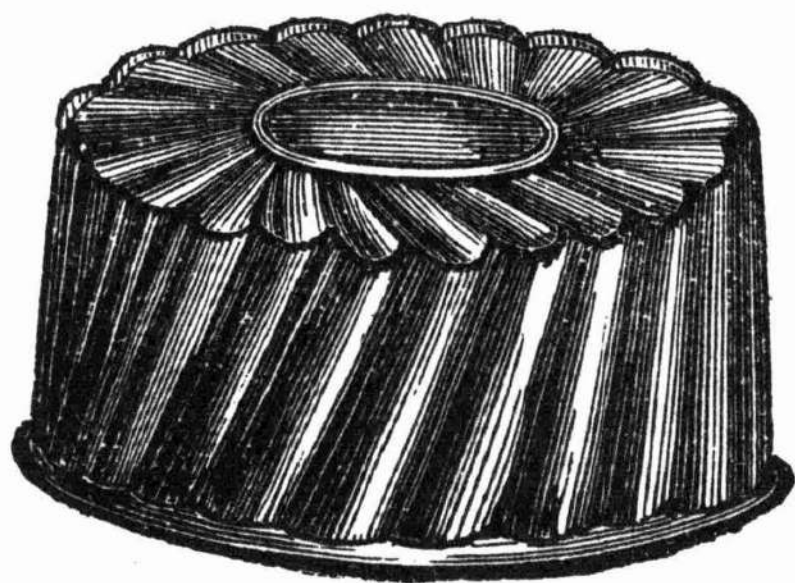
135 gr. di zucchero, 2 litri di panna, un po' di gomma adragante in polvere, un po' d'acqua di tutto cedro 25 gr. di zucchero profumato sia al limone, sia alla vainiglia, ecc. Sbattete la crema col batti-fiocca come fareste della chiara d'uovo. Se ne rivestono pasticci, torte, ecc., ornandole di frutti canditi, pistacchi e mandorle.

La crema montata si dice alla *fragola*, al *lampone*, al *caffè*, ecc., quando ci si mescola, prima di sbatterla, il succo di fragole, lampone, ecc. addolcito nella proporzione di gr. 300 di succo e gr. 150 di zucchero.

25. Creme montate entro una forma.

INGREDIENTI: — *Crema, gelatina o colla di pesce, olio di mandorle, dolci, ghiaccio.*

Qualsiasi crema può essere servita dopo averla modellata entro una forma. Solo in tal caso convien dare alla crema istessa un po' più di consistenza, mescolandovi da 30 a 50 gr. di gelatina chiarificata, o da 25 a 30 gr. di colla di pesce. Lavorata la crema, prima che si



raffreddi la si versa entro la forma leggermente unta all'interno con olio di mandorle dolci e si lascia rapprendere in un luogo fresco o sul ghiaccio. Per far uscire la crema dalla forma, si pone questa per un minuto nell'acqua tepida, la si colloca sopra un piatto, e si rovescia.

Si può anche cuocere la crema entro la forma, a bagno-maria, ma in tal caso, la forma stessa, invece di essere unta, sarà rivestita di un leggero strato di caramella.

26. Crema di mandorle finissima.

INGREDIENTI: — *Mandorle, zucchero, vainiglia, latte, farina.*

Pestate in un mortajo 300 grammi di mandorle e 350 grammi di zucchero passate allo staccio, ed unitevi 15 grammi di vainiglia, 75 centilitri di latte fresco, 400 gr. di zucchero e 70 gr. di farina. Legate sopra un fuoco dolcissimo. Crema eccellente per ricoprire pasticcetti e focaccine.

27. Crema al limone.

INGREDIENTI: — *Ova, zucchero profumato, latte, cannella o vainiglia, ecc.*

Incorporate 6 rossi d'uovo con 300 grammi di zucchero in polvere profumato al limone e 75 centilitri di latte. Ponete su fuoco lento, rimescolando di continuo senza lasciar bollire. Quando la crema comincia a legare aggiungete un po' di cannella o di scorza di limone od arancio, oppure vainiglia, secondo il vostro gusto. Questa crema può servire a guernire un piatto di pasticceria oppure esser servita sola; in questo secondo caso la si fa restringere maggiormente al *bagno-maria*, e volendo si *liscia* con un cucchiaino rovente e si cosparge di minutissimi confetti.

28. Crema al fior d'arancio.

INGREDIENTI: — *Ova, panna, acqua di fior d'arancio, zucchero, sale.*

Sbattete insieme tre ova intere e due rossi d'uovo. Quando il miscuglio sarà diventato schiumoso, aggiungetevi un bicchiere di panna, due cucchiaini di acqua di fior d'arancio, 125 grammi di zucchero, un grano di sale, e lasciate riposare 10 minuti. Passate poi la crema allo staccio e fatela rapprendere a bagno-maria.

29. Crema alla vainiglia.

INGREDIENTI: — *Latte, zucchero, vainiglia, ova.*

Un litro di latte, 125 grammi di zucchero, 8 gr. di vainiglia tagliuzzata. Fate bollire un quarto d'ora, passate allo staccio ed incorporatevi tre chiari d'uovo e sei rossi, ben sbattuti separatamente, fate rapprendere a bagno-maria.

30. Crema al Caffè, alla Cioccolata, al Thè.

INGREDIENTI: — *Infuso di caffè, latte o panna, zucchero, ova.*

Preparate un infuso di caffè alla marocchina, piuttosto forte, ma evitate di lasciarlo bollire; unitelo ad un mezzo litro di latte o di panna, con 125 grammi di zucchero, sei rossi d'uovo e tre chiare ben sbattuti, e diluiti in qualche cucchiaino di panna. Versate il miscuglio nel piatto o nelle tazze entro cui volete servirlo, e fate cuocere a bagno-maria.

Collo stesso modo si ottengono le creme alla cioccolata ed al thè.

31. Crema per meringhe.

INGREDIENTI: — *Ova, gomma, adragante, zucchero, scorza di limone.*

Due chiare d' uovo, 6 decigrammi di gomma adragante in polvere; sbattete, aggiungete 50 grammi di zucchero e scorza di limone, sbattete ancora fino al momento di servire.

Si può aggiungere una certa quantità di cioccolata in polvere.

32. Sabaglione.

INGREDIENTI: — *Marsala o madera, zucchero, cannella o vainiglia, ova.*

Tre bicchieri di marsala o di madera, 150 grammi di zucchero, cannella o vainiglia, dodici rossi d'uova. Ponete sopra un fuoco vivo, e fate schiumare sbattendo continuamente. Servite dopo levato due o tre bollori.

33. Sabaglione allo stampo.

INGREDIENTI: — *Cinque uova, vino bianco, zucchero, noce moscata, rhum, pane di Spagna, ghiaccio e sale.*

Metti in una casseruola alta e stretta, cinque tuorli d' uovo e cinque mezzi gusci d' uovo di vino bianco con tanto zucchero che basti a rendere dolce la miscela, che aromatizzerai con pochissima noce moscata raschiata. Bene incorporato il tutto, frullalo a lento

fuoco sino a giusta densità, instillandovi intanto qualche goccia di *rhum*, e prendendo cura che non si



elevi alcun bollore. Toglilo quindi dal fuoco, e, unitovi un quarto d'oncia (chil. 0,007) di colla di pesce, sciolta prima in poca acqua tepida, e quindi due albumi d'uovo sbattuti in fiocca, versalo in uno stampo che sia bagnato con qualche goccia di rosolio e foderato internamente di sottili fette di pane di Spagna; coprilo con altre fette dello stesso pane, e colloca lo stampo nel ghiaccio pesto e frammisto a sale. — Alcuni aggiungono al sabaglione, prima di gelarlo, quattro mascarponi, stemperandoveli compiutamente.



PUDDINGHI

34. Puddingo di carote.

INGREDIENTI: — *Carote, burro, sale, vino bianco, zucchero, amaretti, mostaccino, limone, mandorle amare, quattro uova.*

Cuoci in acqua salata nove oncie (chil. 0,225) di carote e poi passale allo staccio. Metti a soffriggere in una casseruola un pezzo di burro e gettavi dentro la *purée* di carote. Dopo cinque minuti di cottura, aggiungivi un bicchiere di vino bianco, due cucchiari di zucchero, due amaretti frantumati, un mostaccino pesto, la raschiatura di un limone, due mandorle amare pestate e tre tuorli d'uovo. Mescola bene e lascia che tutto prenda consistenza ad un leggier grado di calore. Freddata la massa, uniscivi quattro albumi in fiocca e versala in uno stampo unto, facendola cuocere a bagno-maria per mezz' ora con sopra un testo arroventato.

35. Puddingo di zucche con crema.

INGREDIENTI: — *Zucca barucca, latte, sale, zucchero, tre uova, amaretti, raschiatura di limone.*

Fa cuocere della zucca barucca affettata, con un mezzo bicchiere di latte ed un granello di sale, e passala allo staccio. Posta la *purée* di zucca in una cas-

seruola, mettivi due cucchiaini di zucchero, un tuorlo d'uovo, quattro amaretti frantumati, oppure un'oncia (chilogr. 0,025) di mandorle dolci, decorticate e peste, poi tre albumi d'uovo ridotti in fiocca. Unto uno stampo o timballo, versavi dentro il puddingo e lascialo cuocere con fuoco sotto e sopra. — Servilo con sopra un *cavollate* fatto coi due tuorli d'uova che rimasero, un bicchiere di latte, raschiatura di limone e zucchero per raddolcirlo.

36. Puddingo soufflé di patate.

INGREDIENTI: — *Pomi di terra, burro, fior di latte, farina bianca, sale, zucchero, cannella, quattro uova, pane.*

Preparati dodici grossi pomi di terra, impastati a fuoco con cinque oncie (chil. 0.13) di burro, due bicchieri di fior di latte, una presa di sale ed un cucchiaino di farina. Passato quindi il tutto allo staccio, uniscivi tre oncie (chil. 0.075) di zucchero in polvere, della cannella, quattro tuorli d'uovo e quattro albumi sbattuti in fiocca. Quando il composto sarà bene incorporato, versalo in uno stampo unto di burro e ben pagnato, e lascialo cuocere per tre quarti d'ora fino a colore d'oro con fuoco sotto e sopra.

37. Puddingo di pasta bignet.

INGREDIENTI: — *Latte, farina bianca, sale, zucchero, scorza di limone, quattro uova.*

Stempera in un boccale (litr. 0.76) di latte cinque cucchiaini di fior di farina con una presa di sale, due cucchiaini di zucchero e la scorza verde, bene tritata,

di mezzo limone. Metti la pasta a fuoco, sempre rimestandola; poi perduto che abbia il sapore di farina, togliila dal fuoco e lasciala intiepidire. Uniscivi allora quattro tuorli d'uova e tre albumi montati in fiocca. Versa questa pasta in un piatto di rame stagnato od in una tortiera unta di burro e cuocila con fuoco sotto e sopra. Servila spolverata di zucchero.

38. **Puddingo di semolino.**

INGREDIENTI: — *Semolino, latte, sale, zucchero, cedrato, uva passa, scorza d'arancio, quattro uova, pane.*

Fa cuocere tre oncie (chil. 0.075) di semolino in un boccale (litri 0.76) di latte con una piccola presa di sale. Cotto che sia, aggiungivi, ritirando dal fuoco la casseruola, tre oncie di zucchero in polvere, dei pezzetti di cedrato, un'oncia e mezzo (chil. 0.037) d'uva passa, la raschiatura di una mezza scorza di arancio, due uova intere, poi due tuorli d'uova e due albumi sbattuti in fiocca. Bene rimestato il tutto, versalo in uno stampo unto e spolverizzato di pane grattugiato, e cuocilo al forno ovvero con fuoco sotto e sopra. Servilo caldo, coperto di *sabajone*, che preparerai come segue: — Sbatti in una casseruola tre tuorli d'uova con tre mezzi gusci d'uovo di vino bianco e tanto zucchero che basti ad addolcire il tutto. Frulla a fuoco lento la massa fino a densità, senza lasciarla bollire, e, quando l'avrai ritirata dal fuoco, istillavi qualche goccia di rhum, continuando a frullarlo.

39. Puddingo alla vergine.

INGREDIENTI: — *Mollica di pane, fior di latte, zucchero, mandorle dolci, scorza d'arancio, cedrato, quattro uova.*

Stempera quattro oncie (chil. 0.100) di mollica di pane lucido inzuppata nel fior di latte ed uniscivi, rimestando, un'oncia e mezzo (chil. 0,037) di zucchero, due mandorle dolci decorticate e peste, la raschiatura d'una scorza d'arancio, cedrato in pezzetti, quattro tuorli d'uova e due albumi sbattuti in fiocca. Unto e spolverato di pane grattugiato uno stampo, versavi il puddingo e lasciavelo cuocere od al forno o con fuoco sotto e sopra. — *Piatto facile e leggero.*

40. Puddingo alla nobile.

INGREDIENTI: — *Mandorle dolci, sei uova, zucchero, burro, cannella, zucchero di vaniglia, pane.*

Sboglienta, decortica e pesta in un mortaio sei oncie (chil. 0.150) di mandorle dolci bagnate con un albume d'uovo, perchè non facciano olio. Passale poi allo staccio e mettile in una casseruola con sei tuorli d'uova, quattro oncie (chil. 0.100) di zucchero in polvere, quattro oncie di burro, che farai prima fondere al fuoco se è d'inverno, una presa di cannella, un cucchiaino di zucchero di vaniglia, e fattone un impasto, rimestavi dentro quattro albumi d'uova ridotti in fiocca. Cuocilo in uno stampo unto e panato, con fuoco sotto e sopra, e servilo spolverizzato di zucchero o con sabajone.

41. Plum pudding modificato.

INGREDIENTI: — *Quattro panini, latte, burro, tre uova, scorza di limone, uva passa, cannella, zucchero, vino, chiovi di garofano.*

Prendi quattro *panini* lucidi. Due tagliali a dadi e mettili a bagnare in un bicchiere di latte; due grattugiati, e la raschiatura falla arrostitire nel burro. Unisci questa raschiatura ai dadi ammolliati dal latte, ed aggiungivi tre uova intere, una scorza di limone raschiata, uva passa, cannella e zucchero quanto basta a dare alla massa buon sapore. Falla bollire legata in un pannolino unto leggermente di burro, che terrai sospeso nell'acqua di una caldaia grande bollente per una mezz'ora. Servilo bagnato con vino cotto, con zucchero, cannella e chiovi di garofano.

42. Plum-cake.

INGREDIENTI: — *Farina bianca, zucchero, burro, uva passa piccola, sei uova, rhum.*

Mesci in una casseruola mezza libbra (chil. 0.150) di zucchero in polvere con una libbra di burro, aggiungivi due uova intere, poscia quattro tuorli, indi mezza libbra (chil. 0.150) di uva passa piccola (in mil. *uggett*), e finalmente, poco per volta, mezza libbra (chil. 0.150) di farina bianca e i quattro albumi che rimasero, ridotti in fiocca. Bene incorporato il tutto, senza troppo sgualcirlo, distendilo in una tortiera, unta e panata, all'altezza di due dita trasverse e non più, mandalo al forno e servilo spolverizzato di zucchero, oppure coprilo, alla superficie superiore, con

una crosta fatta con zucchero e albumi d'uova, prima di mandarlo al forno.

43. Plum-cake per thè.

250 gr. di burro, 250 gr. di zucchero, 4 ova, 175 gr. di farina, 180 gr. di uva passa, 125 gr. di cedrato arancio e limone canditi, 6 cucchiaini di rhum. Lavorate e sbattete il burro con una spatola, aggiungeteci ad una ad una le ova, poi lo zucchero e la farina indi il rhum, i frutti e l'uva. Ungete di burro una forma metteteci carta unta e versateci il miscuglio che farete cuocere a fuoco dolce.

44. Pudding di pesche.

INGREDIENTI: — *Pesche, zucchero, vino bianco, burro, farina bianca, sei uova.*

Fa cuocere una libbra (chil. 0.300) di pesche pelate e senza nocciolo in un bicchiere di vino bianco con dose sufficiente di zucchero finchè siano sciroppate. Passale quindi allo staccio e mettile quindi a freddare. Stempera intanto a fuoco in una casseruola tanto come un uovo di burro con un cucchiaino di farina di pomi di terra, e, prima che la farina prenda calore, uniscivi parte delle pesche passate allo staccio. Bene incorporata questa pasta, versala nell'intera massa delle pesche e allungane l'impasto con sei tuorli di uova. Ridotti poi in fiocca tre albumi e rimestatili nel puddingo, mettilo a cuocere a bagno-maria con testo non troppo caldo al disopra.

45. **Kugelhupf.**

INGREDIENTI: — *Farina bianca, burro, sei uova, zucchero, sale, fior di latte, uva sultana, lievito di birra.*

Fa liquefare a tenue fuoco in una casseruola oncie quattordici (chil. 0.38) di burro fresco, e fuso che sia, aggiungivi, rimestando, un uovo intero, poi quattro oncie (chil. 0.10) di zucchero in polvere, ventotto oncie (chil. 0.76) di fior di farina ed una presa di sale. Ammollisci l'impasto con un uovo intero alla volta fino a che ne avrai messo sei, poi aggiungivi un bicchiere e mezzo di fior di latte intiepidito. In questo impasto ammollito distribuisci quattro oncie di uva sultana, incorporando il tutto per mezz'ora; poi vi unirai un'oncia e mezzo (chil. 0.037) di lievito di birra che sia stato lasciato fino dalla sera precedente in un bicchiere di acqua fredda, spesso rinnovata a perdere l'amaro. — Unto allora e panato uno stampo versavi il *kugelhupf*, lascialo per un'ora o due in sito caldo a lievitare, poi mandalo al forno, e servilo spolverizzato di zucchero.

46. **Strudel.**

INGREDIENTI: — *Farina bianca, sale, un uovo, mele, uva sultana, zucchero, cannella, burro.*

Disponi sul desco tre quarti di una libbra (chil. 0,225) di farina bianca, favvi nel mezzo un buco e mettivi una presa di sale ed un uovo intero. Fa pasta, aggiungendo di tanto in tanto acqua tepida salata e latte, in modo che la pasta resti molle e non si at-

tacchi alla tavola. Lavorala fino a che cominci a far bolle, poi involgila in un pannolino infarinato e mettila in sito caldo a posare per mezz'ora. Stendila col matterello, più sottile che puoi, indi continua a stenderla ed assottigliarla lavorandovi per di sotto colle dita bene infarinate. Ridotta alla grossezza di un foglio di carta, coprila con fettine sottili di mele pelate, che siano prossimamente del peso di una libbra e mezzo (chil. 0.500); disponi, tra le fette dei pomi, dell'uva sultana o zibibbo, nella dose di tre oncie (chil. 0.075); spolverizza i frutti con tre oncie di zucchero, di raschiatura di mezzo limone ed un quarto d'oncia (chil. 0.007) di cannella; seminavi sopra dei pezzetti di burro del peso in tutto di quattro oncie (chil. 0.100) circa, oppure fallo prima fondere ed ungi con esso i frutti, servendoti a ciò di un mazzo di penne di cappone. — Giunto a questo punto, prendi un angolo della pasta e piegalo sulla parte vicina, poi continua a rotolare pasta e frutti insieme, finchè datale la forma del polpettone, l'attorceraï in ispirale, perchè occupi minore spazio nella tegghia, spalmata di burro. Ungi di burro dileguato il disopra dello *strudel* e lascialo cuocere in essa tegghia per tre quarti d'ora con fuoco sotto e sopra. Alle mele si potranno sostituire le pesche, le albicocche, le pera, le fragole, l'uva moscatella.

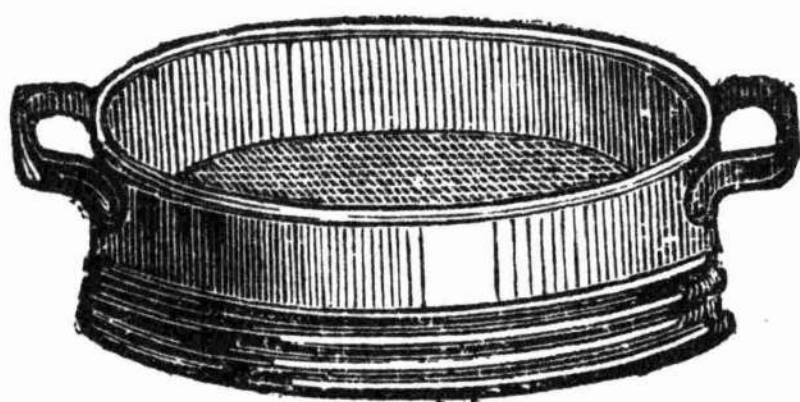


TORTE

47. **Torta dolce di riso e latte.**

INGREDIENTI: — *Riso, latte, sale, farina bianca, burro, zucchero, zibibbo, tre uova, scorza di limone.*

Fa cuocere del riso in parti eguali di acqua e di latte con sale. Cotto che sia, aggiungivi poco per volta farina bianca, sempre rimestando, poi un bel pezzo di burro, qualche cucchiaino di zucchero, alcuni acini di zibibbo. Tolto allora questo composto dal



fuoco, meschi sotto continua agitazione, due o tre tuorli d'uovo, la scorza verde di un limone bene trita, e gli albumi sbattuti alla neve. Unto ora con burro un foglio di carta, adagiala sul fondo di una padella o tortiera, versagli sopra la torta, cospergila di zucchero e cannella, e cuocila con fuoco sotto e sopra.

48. **Torta semplice.**

INGREDIENTI: *Farina, acqua di fior d'arancio, sale, ova, latte, zucchero.*

Poni in una terrina un cucchiaino da tavola di farina, un cucchiaino d'acqua di fiore d'arancio, un pizzico di fino sale, e aggiungivi, ad uno ad uno, sette od otto tuorli di uovo, mescolando con un cucchiaino di legno, in maniera che si stemperi la farina senza formare grumi. Su questo miscuglio verserai quindi un mezzo litro di latte bollente, nel quale avrai fatto stemperare Chilogrammi 0,075 di zucchero. Quando tutto sarà bene mescolato e ridotto in una specie di crema alquanto densa, lo porrai in una tegghia che collocherai sopra un fuoco lento ed eguale e che coprirai con coperchio guarnito di brage; lascia cuocere per venti minuti, e quando avrai da servire, aspergi la torta con zucchero finissimo in polvere. I residui freddi di queste torte possono benissimo servire per far tortelli; taglia questi residui in pezzetti regolari che lievemente aspersi di farina farai friggere sino a che abbiano assunto un bel colore.

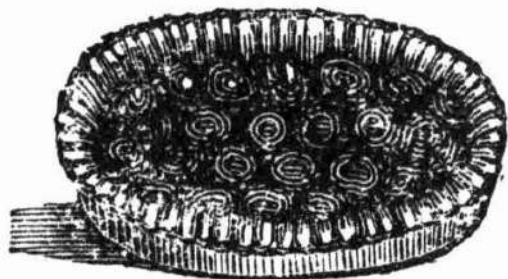
Puoi anche preparare le torte servendoti pasta sfogliata che guarnirai sia di frutta in composta, sia con frangipane, seguendo lo stesso processo che per le torte di frutta.

49. **Torta di pesche e di albicocche.**

INGREDIENTI: *Pesche, zucchero, pasta da torte.*

Piglia pesche, pelale e tagliale per metà; cuocile con un po' di zucchero, non lasciando dar loro che

una bollitura, e schiumale. Fa una crosta che metterai sopra una tegghia, inumidiscine gli orli, e ponivi



al disopra una fascia all'intorno come alle altre torte; indorala, e cuocila al forno, e aggelala con zucchero fino colla lama di ferro rovente; guarnisci il fondo della torta colla compasta delle pesche; restringi lo sciroppo, e versalo sulle pesche per aggelarle, e portale in tavola.

La torta agli albicocchi si fa pure così.

50. **Torta di pera e pane di mistura.**

INGREDIENTI: — *Pane di mistura, pera, burro, zucchero, uva sultana, cedrato.*

Unta con burro una tortiera, spolverizzala con pane di mistura grattugiato. Disponi sul fondo un suolo di fette di pera crude, spargile di zucchero, poi coprile con un suolo dello stesso pane grattugiato e seminavi quà e là pezzetti di burro. Sopra questo suolo stendi un altro suolo d'uva sultana e pezzetti piccoli di cedrato, e ricomincia col pane grattugiato, le pera, lo zucchero, e così via via fino a che la torta abbia la grossezza di un pollice. Copri la torta con una carta di burro e mandala al forno. — *Ottima torta facile a farsi ed economica.*

51. Torta alla Frangipane.

Procedete come nel N. precedente ma prima di mettere al forno la torta, copritela di uno strato di Frangipane mascherato di liste di pasta a quadrigliato.

52. Torta sublime.

Prendete pasta sfogliata, spianatela, e tagliatevi una striscia sottile lunga poco più di tre volte il diametro che volete dare alla torta: sarà l'orlo della torta. — Tagliate pure il fondo, ponetelo sopra una carta unta di burro — e fissateci, bagnandola e premendo la lista che ne deve formare l'orlo; tagliate il coperchio in un foglio di pasta assai sottile. Prima però di posarlo sulla torta, bucherellate il fondo di questa con una forchetta, perchè cuocendo non faccia sgonfi. Se volete semplicemente coprire la torta di marmellata non occorre coperchio; stendete la marmellata sul fondo e posateci sopra delle listerelle di pasta a disegni. Poi fate cuocere. Ma se intendete riempire la torta con una crema o altro, allora fatela prima cuocere, e perchè non si schiacci, riempitela di riso o di farina asciutta. — Dopo cotta leverete il coperchio con l'aiuto di un coltello, toglierete con cura il riso o la farina, e riempirete con la crema, il sabajone o la frutta cotta che avrete preparata.

53. Torta inglese.

Mescolate alla crema alla pasticciera della miodola di bue tritata, dell'uva di Corinto, o altra uva dolce, un mezzo bicchiere di Malaga o di Rhum, un

po' di noce moscata, qualche amaretto, del cedrato, e fate la torta come quella d'albicocche.

54. Torta di marzapane.

Guarnisci il fondo di una tegghia con una crosta di pasta sfogliata, stendivi al di sopra crema di marzapane spessa un pollice, lasciando un altro pollice all'intorno di pasta per farvi l'orlo; metti su questo orlo una fascia di pasta sfogliata, congiungendola alla crosta il meglio che potrai, e quindi taglia qualche lista di pasta, con cui farai sul marzapane i disegni che più ti piaceranno; indora la crosta, e cuocila in forno un poco caldo, fino a che la pasta sfogliata riesca di un bel colore; cotta che sia, cospargila di zucchero fino, e falla aggelare con lama di ferro rovente.

55. Torta d'Albicocche.

Fate un fondo di pasta sfogliata; sulla quale disporrete uno strato di marmellata di albicocche, lasciando vuoto uno spazio tutto intorno. — Coprite la marmellata con liste e ritagli di pasta a disegni, e ponete sulla parte vuota, intorno, una striscia della stessa pasta. — Frastagliate con un coltello l'orlo della torta e ponetela a cuocere.

56. Torta di frutta.

Fate una torta di pasta frolla, cuocetela e ricopritela di frutta cotta o conservata; spargete di zucchero e rimettete al forno per pochi minuti.

57. Altre torte di frutta.

Per far la torta di mele scegli mele appiuole, che siano ben sane e mature; e toglie la pelle e i granelli, e dividile in quarti, e riducile a conserva con zucchero e cannella; guarnisci una crosta di pasta sfogliata di zucchero e di pezzetti di cedro confettato, e ponivi sopra le mele fredde e bene sgocciolate; cospargile di zucchero e compi il resto come nella torta di confetti.

La torta colle pere si fa pure così: pure quelle di *agreste*, *moscadello* e *ciriegie* bisogna nettarli, togliere loro i gambi ed i nocciuoli; metterli in una caldajuola con un po' di zucchero per estrarne l'acqua che contengono; falle bollire un pochino, metterle a sgocciolare e a freddare, e disponile nella torta con zucchero fino sotto e sopra.

La torta di ribes si fa colla gelatina di ribes, e la torta di susine fassi come quella di mele; dopo tolline i nocciuoli, le ridurrai in conserva, e farai come si è detto nelle precedenti.

FOCACCIE

58. **Focaccia semplice.**

Metti in un recipiente circa gr. 75 di farina fina al più possibile, e sei grammi di lievito di birra (feccia) diluita con alquanto acqua tiepida, in modo da formare una pasta molliccia; cuopri questo lievito con un lino sparso di farina, poscia con una copertina, e collocalo presso il focolaio, lasciandolo così sino a che abbia raggiunto il doppio del suo volume ed anche più. Nel frattempo stendi sulla tavola circa gr. 150 di farina, fa nel mezzo un cavo entro cui porrai grammi 150 di burro fresco, un po' di sale, cinque uova intere e due cucchiaini di buon fiore di latte. Diluisci il tutto amalgamandovi la farina. Impasta per bene tre o quattro volte, col palmo della mano, come si fa per ogni altra pasta, poscia stendila e ponivi sopra il lievito; quando sia bene alzato, incorporalo poco a poco alla pasta, aspergi di farina una salvietta che porrai dentro una casseruola, ponivi sopra la pasta, cuoprila accuratamente, e lasciala riposare per dodici ore, in sito moderatamente caldo d'inverno e fresco la state: se il caldo sia intenso, la temperatura appropriata ad ogni tempo è di 15 gradi. Questa pasta deve essere molle al tatto e delicatissima, ma tuttavia abbastanza solida per rimanersene sulla tavola senza troppo distendersi. Del re-

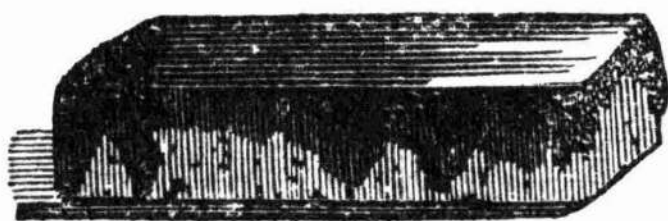
sto, hai sempre l'espedito delle uova per rammollirla, oppure di un po' di farina per renderla più salda. Acconcia la pasta in forma di corona o di grossa palla sormontata da una palla più piccola lasciala riposare ancora per due o tre ore sotto la coperta; spalma di burro un foglio grande di carta, sul quale porrai la focaccia, mettendola tosto nel forno esposta a buon calore, onde lasciarla cuocere circa tre quarti d'ora, e piuttosto meno che più. Mezz'ora di cottura basta per le focaccine.

59. **Focaccia alla tedesca.**

Prendi d'ordinario la quarta parte della farina per fare il lievito delle altre tre parti residue, che porrai in una terrina con un terzo di burro, un sesto di zucchero, altrettante mandorle tagliate in lunghe fettucce, il sesto di uva di Corinto, il che per un chilogrammo e mezzo di farina, fa un mezzo chilogrammo di burro, 250 grammi di zucchero, ecc. Sala la pasta a sufficienza; fa intiepidire il burro sopra una quarta parte di farina; versaci sopra un bicchiere di crema; diluisci quindi assieme ogni cosa: allorchè la pasta sarà molle, sebbene alquanto densa, ponivi il lievito, che incorporerai ben bene colla pasta; ciò fatto, spalma di burro una casseruola od uno stampo e fa che si gonfi la pasta per cinque o sei ore ad una temperatura blanda e tiepida; tosto che è bene rigonfia, ponila in forno riscaldato allo stesso grado di calore che le *focaccine baba*.

60. **Focaccia di Berlino.**

Sbatti come fosse fior di latte entro una catinella 1 chilogramma e 250 grammi di burro, aggiungivi poco a poco altrettanta farina e 250 grammi di mandorle pestate, altrettanto zucchero in polvere; un mezzo cucchiaino di feccia di birra e sessanta tuorli d'uova. Sbatti da un'altra parte come sopra, ma con una specie di scopetta di vimini, i sessanta albumi d'uovo che vi rimangono, e versali nella catinella, mescolando il tutto insieme ben bene. La pasta ac-

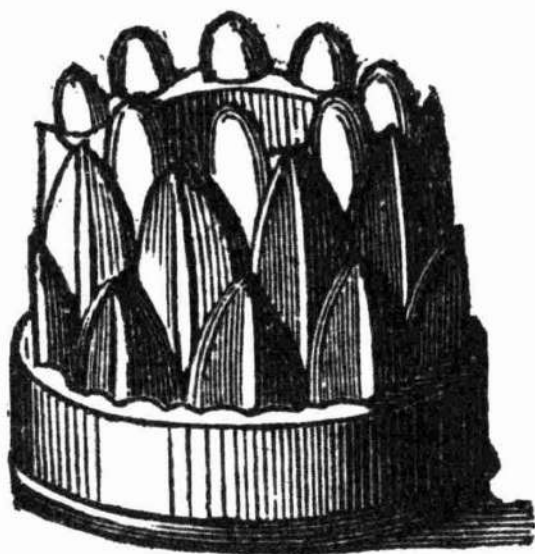


conciala entro stampi riquadri, larghi 162 millimetri, alti 54 millimetri. Falla gonfiare al calore della stufa, per qualche momento, indi ponila entro un forno moderatamente riscaldato. Leva quindi, dopo tre quarti d'ora all'incirca, estraggi la pasta dallo stampo, e taglia la focaccia in grosse fette, ovvero per metà. Essa è eccellente da prendersi col thè. Per un qualsiasi altro uso spalmala sia col rhum, col cedro, con arancio, con vino di Madera o con cioccolatte, esponendola quindi di nuovo al fuoco, perchè vi s'incorpori la spalmatura e assuma un bel colore dorato.

61. **Focaccia turca.**

Pesta bene entro un mortajo 250 grammi di mandorle mondiate; quando saranno ridotte quasi in pol-

vere, piglia 500 grammi di farina, 250 di burro, 375 di zucchero in polvere e un cucchiajo da caffè di zafferano in polvere, pesta il tutto insieme; porrai



tante uova che il complessivo apparecchio divenga molle molle; spalma di burro la forma, e quindi acciavi per entro la pasta che avrai lasciata cuocere dandole la forma che più ti convenga; invece di mandorle potrai adoperare pistacchi.

62. **Focaccia al formaggio.**

Metti sopra una tavola ben liscia due litri di farina, favvi un buco nel mezzo, e mettivi entro un bel pezzo di cacio di Brie finissimo, trito e passato allo staccio; poi una libbra di burro, alquanto sale, sei uova; mezzo bicchiere di acqua, e mescola bene il tutto, impastandola con forza e a più riprese; lascia in riposo la pasta per un' ora, e assottigliala collo spianatoio nello spessore di un pollice e mezzo; forma la focaccia, indoralala, falla cuocere, e recala in tavola con un bel colore.

63. **Focaccia al lardo.**

Prendi lardellino e taglialo a fette, lasciandovi la cotenna; legalo e fallo cuocere per tre quarti della sua cottura nella pentola; lascialo raffreddare e togli la cotenna; indi prendi pasta rotta (*Vedi questo articolo*) e formane due croste della stessa grandezza, e piantavi le fette del lardellino. Raduna le croste per formarne una sola focaccia, sovrappponendo l'una all'altra; formata la focaccia, indoralo, e falla cuocere almeno un' ora e portala in tavola quando abbia bel colore.

64. **Focaccia alla moda di Compiègne.**

Si faccia della pasta da focaccia (*Vedi questo articolo*), in cui si metterà zucchero fino, limone verde grattugiato e cedrato confettato tagliato a dadi; facciasi che la pasta riesca un po' più molle che la pasta da focaccia usuale; ripongasi questa pasta in uno stampo bene unto di burro, e si lasci lievitare; si faccia cuocere nel forno, e cotta che sia, si levi dallo stampo, e si porti fredda in tavola. Puossi anche, se ciò piace, allorchè si è tolta la focaccia dallo stampo, ungere tutto intorno con zucchero liquefatto e assai caldo, e cospargerla di piccolissimi confetti (*nompaille*) di diversi colori.

65. **Focaccia al riso.**

Metti in una casseruola mezza libbra di riso ben lavato e mondo; fallo crepare in un bicchiere d'acqua

con un po' di latte, bagna goccia a goccia, e allorchè sarà ben cotto e spesso lascialo freddare; introducivi sei amaretti inzuccherati ed altrettanti amari, un pizzico di sale fino, quattro uova intiere e quattro tuorli, serbando gli albumi, e rimescola bene tutto insieme: sbatti i quattro albumi d'uovo, e versali nel riso. Ungi una casseruola con burro chiarificato, falla sgocciolare e spargila di pane trito, indi riponivi entro il riso così apparecchiato, fallo cuocere nel forno per mezz'ora; cotto che sia disponilo e servi caldo.

La focaccia di vermicelli si fa pure così.

66. **Focaccia di carote.**

Si prenda una dozzina di grosse carote, si lavino, si mondino e si collochino in casseruola con acqua



e sale, e, cotte che sieno, facciansi sgocciolare; se ne astragga il cuore, e si schiaccino; facciansi passare per un colatoio; si versi questo sugo in una casse-

ruola e si faccia disseccare fino a che distacchisi dalla casseruola e non imbratti più le dita. Poscia si farà una crema da pasticci (*Vedi* questo articolo) un po' assodata con farina; quando sia cotta, si metano entro le carote con una cucchiata da caffè di fior d'arancio inzuccherato e sminuzzato, dodici oncie di zucchero in polvere, quattro uova intiere, ma una dopo l'altra. Allorchè tutto sarà amalgamato, si aggiungano sei tuorli d'uova, messi da parte gli albumi, quattro oncie di burro liquefatto; si mescoli tutto insieme, si sbattano gli albumi e s'incorporino nella pasta; si unga di burro una casseruola, facciasi sgocciolare e si cosparga di pane trito, e vi si versi entro l'apparecchio; facciasi cuocere per tre quarti d'ora, e, cotto che sia, dispongasi la focaccia, e si serva calda.

67. Focaccia di pistacchi e di mandorle.

Bisogna provvedersi di mezza libbra di pistacchi, e altrettante mandorle dolci; mettili per qualche momento in acqua calda, e pelali; tuffali nell'acqua fredda e falli asciugare; pestali in mortaio di marmo, mettivi due albumi d'uova per impedire che le mandorle facciano olio; prendi due oncie di spinacci bianchi passati al burro, che poi pesterai, e passerai allo staccio; impastali poi colle mandorle, e riponi tutto in una crema da pasticci (*Vedi* questo articolo); finisci questo pasticcio come la focaccia di carote, con questo divario che, in luogo di fior d'arancio inzuccherato, metterai acqua di fior d'arancio.

68. **Focaccia di mille foglie.**

INGREDIENTI: — *Pasta sfogliata, confettura.*

Forma una pasta sfogliata, e fanne cinque focaccine della stessa grandezza, riducendole allo spessore di due linee; scegline una per coperchio, e disegnavi sopra ciò che ti piace, e doralo. Fa cuocere al forno le cinque croste sopra tante tegghie, e cotte che siano, lasciale freddare; collocale una sull'altra, e distendi fra ciascuna crosta uno strato di confettura di varie sorta; copri la quarta crosta con quella che deve servire di coperchio, uniscile tutto all'intorno, e aggelale dappertutto con crostata bianca (*Vedi l'articolo Biscotti comuni*), di modo che non paiano che una sola focaccia; apparecchiala su di un tovagliolo e servila.

69. **Focaccia alla Maddalena.**

INGREDIENTI: — *Ova, zucchero, limone, sale, farina, burro.*

Provvediti dieci uova, una libbra di zucchero in polvere, un pizzico di raschiatura di limone verde, un po' di sale bianco; rompi le uova, e separa gli albumi dai tuorli; sbatti i tuorli collo zucchero, e poscia mischiali con sei albumi d'uova sbattuti e spumeggianti, ott' oncie di farina passata allo staccio di seta, e altrettanto burro fino. Ben fatto quel miscu-

glio, riempine piccole stampe *à la Madaleine*, che avrai cura di ungere prima con burro; falli cuocere al forno a fuoco dolce, e un po' più lungamente che i biscotti. In mancanza di stampi riempirai della pasta una cassa di carta, e farai cuocere la focaccia al forno, e cotta che sia, la taglierai a pezzi quadrati o in altro modo, e la servirai.

70. **Focaccia alla Regina.**

INGREDIENTI: — *Mandorle zucchero, ova.*

Prendasi mezza libbra di mandorle dolci scottate e pelate; si pestino con mezza libbra di zucchero, e si bagnino con albumi di uova a poco a poco perchè non facciano olio; bene ordinato questo miscuglio, apparecchia le focaccine sulle quali disegnerai ciò che ti piacerà; mettile in una tegghia, falle cuocere in un forno a fuoco dolce, aggelale e servile.

71. **Focaccia di mandorle.**

INGREDIENTI: — *Mandorle, zucchero, fior d'arancio, crema, pasta sfogliata.*

Prendi mezza libbra di mandorle dolci, scottale e pelale, pestale con una libbra di zucchero, un pizzico di fior d'arancio inzuccherato, e bagnalo con tre o quattro cucchiainate di crema; forma due croste di pasta sfogliata, e dà loro la forma che ti piace; poni la prima su di una tegghia, e stendivi sopra l'appar-

recchio, coprilo colla seconda crosta, uniscivi gli orli e saldali; indora la focaccia, e falla cuocere in un forno ben caldo, e cotta, servila cosparsa di zucchero fino.

72. Focaecia alla portoghese.

INGREDIENTI: — *Mandorle, aranci, zucchero, fecola di patate, ova, burro.*

Pesta mezza libbra di mandorle dolci, dopo averle scottate, pelate e rinfrescate, mettivi poi il sugo di tre aranci coi loro pezzetti di scorza ammorsellati, una mezza libbra di zucchero in polvere, due oncie di fecola di patate, sei tuorli d'uova e sei albumi sbattuti; mischia bene tutto; forma una cassa di carta, ungila di burro, e riempila dell'apparecchio, falla cuocere in un forno a fuoco dolce; cotta che sia, aggelala con crostata bianca, e servila intiera oppure a pezzi.

73. Focaccia a rombo.

INGREDIENTI: — *Pasta sfogliata.*

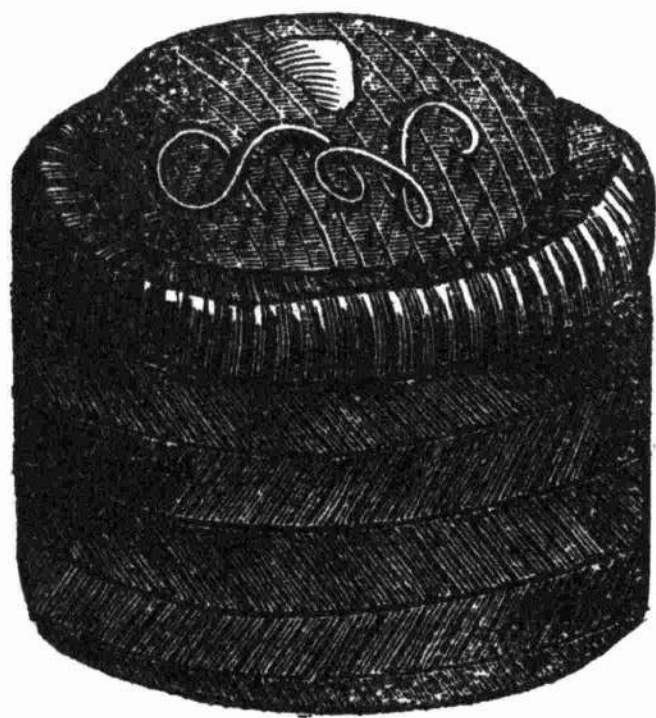
Forma una crosta di pasta sfogliata, e tagliala a rombi, colloca sopra una tegghia, e falli cuocere in forno, e cotti che sieno, aggelali se ti piace, e servili.

PASTICCI

.74. Pasticcio turco.

INGREDIENTI: — *Zucchero, farina, mandorle, zafferano, burro, ova.*

Pestate insieme 185 gr. di zucchero in polvere, 250 gr. di farina, 125 gr. di mandorle mondiate, un mezzo cucchiaino di zafferano in polvere, 125 gr. di burro.



Gettatevi tante ova quante occorrono perchè la pasta venga molle. Fate cuocere a fuoco dolce. Dategli quella forma che più vi piace.

75. Pasticietti polacchi.

INGREDIENTI: — *Pasta sfogliata.*

Pasta sfogliata, tagliata in quadro, dorata la parte superiore, e riuniti nel mezzo i quattro canti. Cuocete lestamente e polverizzate di zucchero vanigliato.

76. Pasticcio alla Cavour.

INGREDIENTI: — *Pasta frolla, marmellata, zucchero, mandorle, vainiglia, ova, farina.*

Guernite la forma con pasta frolla; mettete un leggero strato di marmellata di prugne o d'albicocche, al fondo, ungendone anche le pareti, e versateci il miscuglio seguente:

Zucchero in polvere gr. 135

Mandorle dolci pestate » 135

» amare » » 15

Vaniglia » 4

Rosso d'uovo num 3

Farina gr. 3

Aggiungete tre chiare d'uovo battute alla fiocca.

Fate cuocere a fuoco moderato.

77. Pasticcio svizzero.

INGREDIENTI: — *Nocciuoie, vainiglia, ova, fior d'arancio, zucchero, farina,*

Mescolate bene in una terrina 60 gr. di nocciuoie mondate e pestate, un gr. di vainiglia, 4 rossi d'ovo, due cucchiai di fior d'arancio, 140 gr. di zucchero, 30 gr. di farina, 5 chiare d'ovo sbattute. Versate in una forma e cuocete.

78. Pasticcio alla napoletana.

INGREDIENTI: — *Zucchero, mandorle, fior d'arancio, ova, marmellata.*

Fate una pasta con 280 gr. di zucchero, 275 gr. di mandorle dolci, 10 gr. di mandorle amare mondate e trinciate, un cucchiaio d'acqua di fior d'arancio e due ova intere. Lavorate la pasta alquanti minuti e mescolateci 10 rossi d'ovo sbattuti. Lasciate riposare due ore e mezzo. Stendetela e fatene dieci rotelle; praticate in mezzo a ciascuna un foro rotondo. Fate cuocere e raffreddare - poi spalmate le rotelle di marmellata, di albicocche o di fragole, e ponete le une sopra le altre. Versate nel mezzo una marmellata d'albicocche e servite.

79. Pasticcio Messicano.

INGREDIENTI: — *Pasta sfogliata, zucchero, rhum, pignoli, ova.*

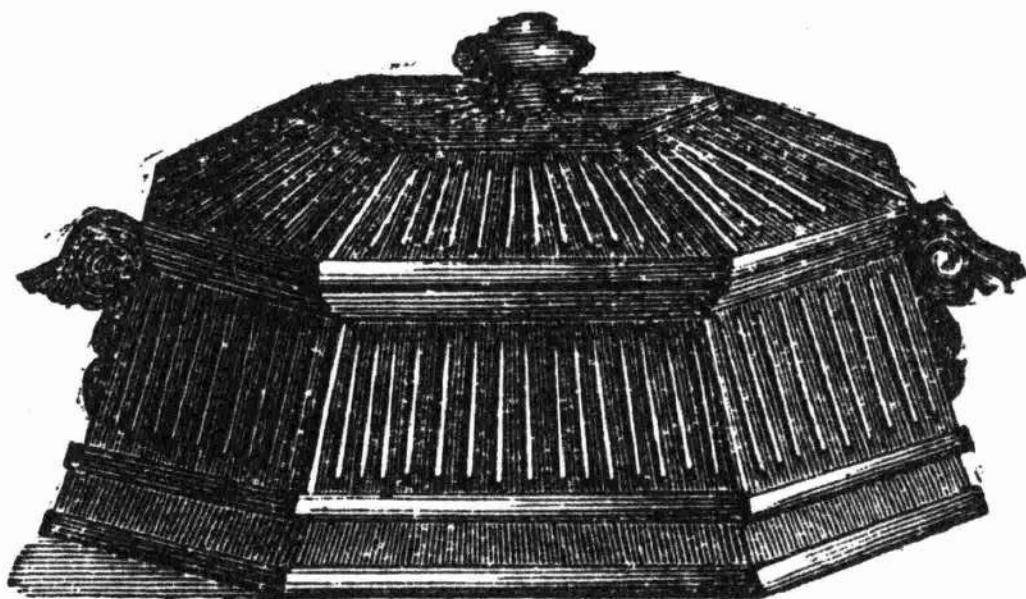
Rivestite una forma con pasta sfogliata; copritene il fondo con marmellata d'albicocche e versateci sopra il miscuglio seguente:

100 gr. zucchero in polvere;

Un cucchiaino di Rhum o di Kirsch;

150 gr. di pignoli tritati;

8 chiare d'ovo.



Il tutto ben sbattuto insieme. Fate cuocere e spolverizzate di zucchero, oppure ricoprite di glacé.

80. Pasticcio Brasiliano.

INGREDIENTI: — *Ova, latte, mandorle, nocciuoie, zucchero, farina, di riso, burro, vainiglia, pistacchi.*

Sbattete un uovo intero con due bicchieri di latte, e versate a poco a poco questo miscuglio nel mortaio nel quale pesterete 130 gr. di mandorle dolci, 10 gr. di mandorle amare, 120 gr. di nocciuoie mondate, Versate in una terrina e aggiungete 5 rossi d'ovo 260 gr. di zucchero in polvere, 80 gr. di farina di riso, 260 gr. di burro fresco fuso, 4 gr. di vainiglia in polvere, e 7 chiare d'ovo sbattute alla fiocca. Rivestite della forma con carta unta di burro, spargetevi dei pistacchi tagliuzzati, versateci la pasta, cuocendola a fuoco dolce.

81. Pasticcio alla Lincoln.

INGREDIENTI: — *Ova, latte, mandorle, zucchero, ciliegie allo spirito, vainiglia, burro.*

5 ova intere, due bicchieri di latte, 275 gr. di mandorle dolci, 25 gr. di mandorle amare, 400 gr. di zucchero, 80 gr. di ciliegie allo spirito, 2 gr. di vainiglia 80 gr. di burro fuso. Versate in una forma, cuocete e date il *glacé*.

82. Pasticcio alla Berlinese.

INGREDIENTI: — *Mandorle, lievito, burro, zucchero, farina, ova.*

125 gr. di mandorle pestate, mezzo cucchiaino di lievito di birra, 625 gr. di burro, 125 gr. di zucchero in polvere, 625 gr. di farina e 30 rossi d'uovo — dopo unito e sbattuto il tutto, aggiungete 30 chiare d'ovo pure sbattute. Mettete in forma e cuocete a fuoco dolce.

A fette si serve col the.

83. Pasticcio Calcutta.

INGREDIENTI: — *Farina, uva passa, burro, kirsch, ova, mandorle, scorza di limone.*

Versate in una forma il seguente miscuglio:

240 gr. farina, 240 gr. uva di Corinto, 240 gr. burro, mezzo bicchiere Kirsch, 10 rossi d'ovo. Mescolate e aggiungete 200 gr. mandorle dolci, tre ova intere, scorza di limone. Passate allo staccio e incorporatevi 10 chiare d'ovo alla fiocca.

Cuocete a forno moderato.

FLAN

84. Flan.

INGREDIENTI: — *Farina, ova, zucchero, fior d'arancio, limone, latte, pasta sfogliata.*

50 gr. di farina e un ovo intero; aggiungete sei rossi d'uovo, sei oncie di zucchero, un uovo intero, un po' di fior d'arancio, limone grattato e due bicchieri di latte.

Rivestite una forma con pasta sfogliata; versateci il *flan*, e mettete al forno.

85. Flan di mele.

INGREDIENTI: — *Pasta da patés, marmellata.*

200 gr. di pasta da *paté froid*; fatene una specie di torta con un rialzo o contorno alto 5 o 6 centim. Stendete sul fondo un leggero strato di marmellata di mele o d'albicocche, e disponeteci sopra a disegni delle fette di mele cotte nel vino e zucchero. Ponete il flan sopra carta unta di burro, e circondate di carta unta anche il bordo e fate cuocere a forno piuttosto caldo.

86. Flan di albicocche alla Metternich.

INGREDIENTI: — *Pasta frolla, albicocche.*

Sopra un fondo di pasta frolla disponete a disegni delle albicocche non troppo mature alle quali avrete tolta la buccia e il nocciuolo.

87. Flan di nudli meringati.

INGREDIENTI: — *Pasta da pasticci, farina, nudli, latte, ova, zucchero.*

Prepara un pezzo di pasta da pasticcio, fiaccala collo spianatoio e formane il fondo del flan spianando il mezzo di questa crosta col palmo della mano; avverti di non far pieghe, ed alza gli orli della pasta a quell'altezza che vuoi dare alla focaccia, riempilo di farina, e coprilo come si fa usualmente. Aggiustalo bene, doralo e fallo cuocere in un forno ben caldo: cotto che sia, vuotalo, e toglì tutta la pasta che trovassi e nell'interno e sul coperchio; prepara i nudli come è detto all'articolo *Pasta di nudli*; fa bollire del latte e falli cuocere entro; levali, sgocciolali e mettili in un vaso con tuorli d'uovo, dei quali serberai gli albumi, zucchero, e fiori di arancio inzuccherati e stritolati ed amaretti polverizzati, un oncia e mezzo circa di buon burro, e un po' di sale; sbatti la metà degli albumi d'uovo, ed aggiungili agli altri ingredienti, e mescola bene il tutto insieme; quindi

guarnisci l'interno della focaccia coi nudli così preparati, e cuocili nel forno ad un mite calore. Allorchè saranno ben gonfiati coprili col resto degli albumi d'uovo bene sbattuti con zucchero; cospargi il flan di zucchero fino, e cuoci nel forno, e cotto che sia ed abbia un bel colore, porta in tavola.

Se vuoi fare un flan di vermicelli, fa bollire del latte, e gettavi entro i vermicelli per farli cuocere; falli sgocciolare, e fa tutto il resto come pel flan precedente.

88. Flan svizzero.

INGREDIENTI: — *Crema, burro, fecola, cacio, pepe, ova.*

Si formi una pasta reale sottilissima con mezzo litro di crema e un Ettogr. di burro fino, e si impieghi di preferenza fecola di patate in luogo di farina; si prepari un' eguale quantità di cacio di Gruyères, di cacio bianco, e di quello di Brie; si pestino insieme, vi si aggiunga tanto burro liquefatto quanto è il cacio di una sola qualità, ed un poco di pepe, si stempera il tutto con tuorli d'uova crudi, e facciasi in modo che la pasta riesca più soda di quella da biscotti; sbattasi la metà degli albumi delle uova che si serbarono, e si mescolino colla pasta; si collochi in un flan di pasta apparecchiato come quella dei nudli, e avvertasi di non riempirlo che per metà; si metta a cuocere in forno a fuoco dolce, e cotto che sia, si porti caldo in tavola.

89. Flan alla crema.

INGREDIENTI: — *farina, burro, sale, latte, zucchero, ova, fior d'arancio.*

Bisogna versare sulla tavola un quartuccio di farina e trenta grammi di burro con un po' di sale e discioglierne ciò coll'acqua calda, e formarne una pasta soda; lasciarla riposare un ora, e formarne la crosta della grandezza di una torta, coll'orlo di un pollice. La disporrai sopra un vassoio, poi farai bollire un litro di latte con zucchero, due albumi di uova bene sbattuti con un po' di farina e un po' di acqua di fior d'arancio; distenderai uno strato di questa preparazione sulla crosta; metti in forno, e poi porta in tavola, dopo avere condito con zucchero in polvere.

90. Flan alla reale.

INGREDIENTI: — *Come pel N. 89.*

Si formi una pasta come la ora detta aggiugnendovi zucchero in polvere, e se ne faccia una crosta, e fatto bollire un boccale di latte al punto che divenga alquanto spesso, vi si mescoli zucchero in polvere, sei tuorli di uova bene sbattuti, e burro fresco; vuota questa crema sulla crosta, cuocila e recala in tavola come la precedente.

91. Flan al cacio.

INGREDIENTI: — *Come pel N. 89 più cacio o mascarpone.*

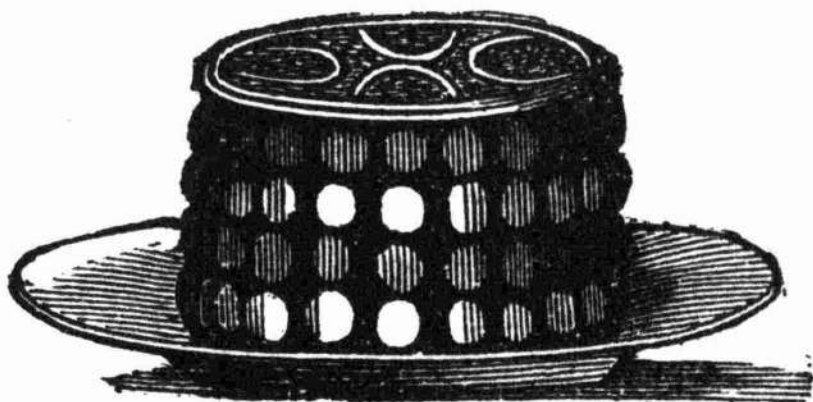
Fa una crosta della stessa pasta di cui parlammo or ora. Collocala su di una tegghia profonda, e introducila nel forno. Quindi metti un litro d'acqua nella casseruola, un po' di sale e di scorza di limone verde grattugiato, due oncie circa di burro e zucchero; fa bollire ciò sul fornello mettendovi un bel pugno di farina bene sciolta sopra il fuoco, e falla cuocere per un po' di tempo; aggiungivi cinque uova uno dopo l'altro, e in seguito un po' di formaggio alla crema non salato, o mascarpone e simili; la pasta riuscirà liquida alquanto, e la verserai colla mestola, per non iscottarti, sulla crosta che sta nel forno; fa cuocere e porta in tavola caldo caldo con molto zucchero sopra.

CHARLOTTE

92. Charlotte di mele.

INGREDIENTI: — *Mele, vino bianco, burro, zucchero, cedrato, pane francese.*

Decorticate le mele e levato loro il torso (in milanese *caruspi*), lasciali cuocere con vino bianco, un



pezzo di burro, zucchero, nella dose di un terzo del peso dei frutti, e pezzi di cedrato candito. Quando le mele cominciano ad asciugare, togliete dal fuoco. Ungi intanto uno stampo spolverizzato di zucchero, tappez-zane il fondo e i lati con pezzi di mollica di pane francese della grossezza di uno scudo, che avrai ba-

gnati nel burro fuso, versavi in mezzo le mele e coprili con altre simili fette di pane e fa cuocere la *charlotte* al forno o col testo. — Quando le mele fossero per caso troppo cotte e tendessero a squagliarsi prima di asciugare, levale dal loro giulebbo e collocale nello stampo già disposto, poi, concentrato a fuoco vivo il giuleppo da solo, versalo sui frutti. Così ridotti a giulebbo, potrai anche servirli sulla crostata. Sbatti, a quest'uopo, tre albumi d'uovo in fiocca densa con tre cucchiaini di zucchero bianchissimo in polvere, stendi questa fiocca sulle mele in giulebbo e falle prendere un colore nocciuola, coprendole per qualche istante con un testo caldo.

93. Charlotte russa alla crema.

INGREDIENTI: — *Biscotti, mele, conserva o crema.*

Guarnisci lo stampo di biscotti nella stessa forma e modo con cui la *charlotte di mele* fu guarnita di fette di pane. Farai cuocere nel burro quarti di mela, che lascierai raffreddare e di cui guarnirai il contorno dello stampo dentro dei biscotti. Riempisci il mezzo con conserva di mele e albicocche miste insieme, od anche soltanto con conserva di queste.

Si può fare questo piatto di framezzi con pera e albicocche invece di mele. Si può anche, invece di frutta e di conserva, empire la cavità lasciata libera fra i biscottini, sia con fior di latte sbattuto o con un formaggio alla bavarese, sia con altra qualsivoglia gelatina.

94. **Charlotte di mele e albicocche.**

INGREDIENTI: — *Mele o pesche, burro, zucchero.*

Tagliate a fette un certo numero di mele o di pesche di prima qualità, e fatele cuocere separatamente in 65 gr. di burro fuso, e 65 grammi di zucchero. Disponetele quindi come nella Charlotte di mele.

95. **Altra Charlotte russa.**

INGREDIENTI: — *Biscotti o marzapane, frutta cotta.*

Si forma l'esterno della Charlotte con biscotti o marzapane tagliato a fette, e con queste fette si fanno nell'interno vari compartimenti che si riempiono di mele o d'altre frutta cotte. Si serve fredda.

BISCOTTI

96. Biscottini comuni.

INGREDIENTI: *Farina, zucchero, ova, burro.*

Piglia una libbra di farina di frumento, ed altrettanto zucchero in polvere, ed una dozzina d'uova, de' quali metterai i tuorli a parte, e sbatterai bene gli albumi, che facciano la schiuma, dopo si sbattono i tuorli, indi si mettono insieme allo zucchero, e si incorporano con esso, poi si mettono gli albumi già sbattuti, e si unisce ogni cosa assieme, in ultimo si mette la farina un poco per volta, acciò il tutto resti bene unito, poi si ungono le foglie di rame con burro fresco, indi si versa la suddetta pasta in dette foglie, dopo impolverate egualmente il disopra con zucchero; indi mettile a cuocere ad un fuoco moderato nel forno; cotti che siano, si cavano e si tagliano nella forma solita.

97. Biscottini di fior di melarancio.

INGREDIENTI: — *Fior di melarancio, zucchero, farina, ova.*

Piglia due pizzichi di fior di melarancio *pralinées*, stritolati ben fini: mettili in un catino con un Ett. di zucchero fino, un Ettogrammo di farina, e tre tuorli d'uova, sbattuti e mescolate assieme, distenderai la pasta sopra fogli di carta bianca; spargivi sopra zucchero fino, e falli cuocere in un forno a lento calore. Quando saranno cotti, li metterai in uno staccio; dopo avere levata la carta, li farai seccare nella stufa. I biscottini di cedro si fanno nella stessa maniera, colla sola differenza che, invece di fiori di melarancio, ti servirai di cedro verde grattugiato.

98. Biscottini alla carta.

INGREDIENTI: — *Come pel N. 97.*

Prepara il tutto, come si è detto sopra pei biscottini comuni, fuorchè ti servirai della seguente dose, cioè trenta uova, grammi 150 di zucchero e gr. 90 otto di farina; e quando la pasta sarà terminata, farai delle cassetine di carta, e verserai in esse detta pasta, poi impolverala con zucchero e falla cuocere come sopra.

99. Biscottini all'inglese.

INGREDIENTI: — *Come pel N. 97.*

La dose di questi è in tutto come sopra pei biscottini alla carta; e prima di mettere la pasta dentro, le forme di latta si fregano con burro, e quando vi sarà la pasta dentro, impolverala di sopra con zucchero passato allo staccio di seta, indi metti dette forme sopra foglie di rame, poi falla cuocere come le altre.

100. Biscotti inglesi.

INGREDIENTI: — *Farina, zucchero, burro, ova, lievito, latte.*

Prendete 500 gr. di farina, 150 gr. di zucchero, 160 gr. di burro fino. Lavorate la pasta incorporandovi sei uova intere e un lievito composto nel modo seguente: 150 gr. di farina, 10 gr. di lievito di birra sciolto in latte tiepido.

Lavorate bene la pasta e se riesce troppo dura, metteteci latte. Lasciate riposare fino al domani in luogo caldo, tagliatela a striscie che farete cuocere a forno piuttosto caldo.

101. Biscotti di Bruxelles.

INGREDIENTI: — *Farina, lievito, ova, burro, zucchero, fior d'arancio.*

375 gr. di farina, 10 gr. di lievito, tre uova intere due rossi, una chiara d'uova sbattuta, 300 gr. di burro fino, 130 gr. di zucchero e un mezzo cucchiaino di fior d'arancio.

Quando la pasta sia terminata mettetela in una forma di latta, rotonda e lasciatela riposare finchè sia cresciuta al doppio del suo volume. Togliete dalla forma, mettete a cuocere a forno caldo, per mezz'ora. Togliete, lasciate in luogo caldo, tagliate a pezzi. Ungete un lato con burro fresco e riunite i biscotti a due a due.

102. Biscotti al cucchiaino.

INGREDIENTI: — *Ova, zucchero, farina, burro.*

6 rossi d'ovo, 250 gr. di zucchero; sbattete; aggiungete 120 gr. di farina, sei chiare d'ovo alla fiocca. Lavorate il tutto per 5 od 8 minuti.

Ponete su carta imburrata e cuocete a fuoco dolce.

103. Biscotti alla crema.

INGREDIENTI: — *Come pel N. 102 più crema.*

Prendete la stessa pasta dei biscotti al cucchiajo e aggiungete tre cucchiai di crema montata.

Profumate al limone o alla vainiglia e cuocete come gli altri.

104. Biscotti alla cioccolatta.

INGREDIENTI: — *Biscotti semplici, marmellata, cioccolata.*

Prendete un biscotto semplice, tagliatelo a fette sottili, mettete fra una fetta e l'altra della marmellata, poi riponete le fette l'una contro l'altra per rendere al biscotto la sua forma primitiva. Ricopritelo di uno strato di cioccolata alla quale farete prendere il glacé.

105. Biscotti in scatola.

INGREDIENTI: — *Zucchero, ova, fecola, farina.*

250 gr. di zucchero in polvere, 8 rossi d'ovo, 250 gr. di fecola e 30 gr. di farina. Mescolate. Sbattete a parte le chiare d'ovo, poi mescolatele al resto ma leggermente. Versate la pasta entro scatolette di carta

fino a metà, giacchè nel cuocere gonfia. Le scatole non devono esser unte giacchè il biscotto si serve senza levarlo. Cuocete a fuoco lento.

106. Biscotti a sorpresa.

INGREDIENTI; — *Biscotto o marzapane, crema, liquore.*

Vuotate il mezzo di un biscotto o marzapane a forma di pasticcio e riempitelo di crema Chantilly su cui verserete alkermes o maraschino.

107. Biscottini di anici.

INGREDIENTI: — *Farina bianca, zucchero, burro, sei uova, anici.*

Tramesta forte in una bastardella dodici once, (Chil.0,32) di farina bianca, sei once (chil. 0,16) di zucchero passato allo staccio, due once (chil. 0,05) di burro, tre uova intere e due tuorli d'uova, con mezz'oncia (chil. 0,013) di anici interi. Impasta bene il tutto per mezz'ora, poi uniscivi tre albumi montati in fiocca. Dividi la massa in tante cassette di carta oblunghe, in modo che i quadrilunghi o rettangoli sieno della grossezza del traverso di un dito pollice. Cuocili a forno temperato. Tolti i rettangoli delle cassetine, tagliali di traverso per avere biscottini di forma allungata, come si usano.



TORTELLI, BIGNÈ E FRITTELLE

108. Tortelli di frutta fresche.

INGREDIENTI: — *Farina, mandorle, burro, zucchero, ova, frutta.*

Prendi 150 grammi di farina, 30 grammi di burro, altrettante mandorle dolci con alcune amare, 50 grammi di zucchero in polvere, un uovo intero e due tuorli. Forma di tutto ciò una pasta che impasterai ben bene onde incorporare ogni ingrediente. Stendila poi collo spianatojo o cilindro nella grossezza di una lama di coltello, tagliala con uno stampo della grandezza dei tortelli, riempi questi, dopo averli fatti cuocere al forno con un limitato calore, di frutta fresche, come lamponi, albicocche, pesche, prugne, che sieno cotte in uno sciloppo. Quando devi servirli dà una spalmatina ai tortelli col medesimo sciloppo, e servili freddi.

109. Beignets per fritelle di frutti.

INGREDIENTI: — *Farina bianca, tre uova, sale, olio o burro.*

Stempera 5 cucchiai di farina bianca con tre tuorli d'uova, bagnane la pasta con un bicchiere di acqua e latte, e salala a dovere. Riduci in fiocca l' albume e aggiungilo alla pasta, dimenandola sempre in modo che acquisti tale densità da potersi attaccare alle fette di crema, di mele, di pera, oppure alle foglie verdi di salvie che vorrai far friggere. — Così preparate le frittelle, gettali nell'olio, nel burro o nello strutto bollente.

110. Beignets alla crema.

INGREDIENTI: — *Crema, latte, sale, scorze di limone, farina bianca, pasta di beignets, olio, e strutto.*

Riduci, mediante cottura, fino a metà, della crema e del latte, uniti in parti uguali, con poco sale e la scorza verde tritata di mezzo limone. Aggiungivi della farina bianca tanto da farne una pasta densa. Versala, perduto che abbia il gusto di farina, sopra un piatto unto, sì che vi si distenda, e fredda che sia, tagliala in tanti pezzetti e farai friggere o nel burro, o nell'olio o nello strutto.

111. Beignets alla monsieur.

INGREDIENTI: — *Ostie, pane grattato, marmellata, ova.*

Prendi ventiquattro ostie da speciale. Bagnale prestamente ad una ad una nell'acqua, e tosto bagnate, distendile sopra pane grattugiato. Adagia nel loro centro una nocciuola di marmellata qualunque di frutti, copri ciascuna ostia coll'altra ostia, comprimila all'orlo, involgila nell'uovo sbattuto, poi nel pane grattugiato, e friggile per cinque minuti nell'olio o nello strutto abbondante; oppure non impiegando che un'ostia per ogni *béignet*, piegala su di se stessa dopo di averci messa la marmellata, avvolgi questa specie di offelle e falle friggere finchè prendano bel colore.

112. Beignets semplici.

INGREDIENTI: — *Farina, burro, sale, ova, olio, vino.*

Vi sono diverse paste da bigné, ecco le più usate:

1.^o Trecento settantacinque grammi di fior di farina si mescolano con acqua tepida nella quale si son fatti struggere 64 grammi di burro fino; un pizzico di sale, due chiare d'ovo sbattute *alla fiocca*; questa pasta si adopera subito.

2.^o Agli ingredienti surriferiti si aggiungono due rossi d'uovo e quattro cucchiaini d'olio d'ulivo.

3.^o Si può aggiungere alla pasta anche olio e vino bianco od un bicchierino d'acquavite.

I bignè si friggono in padella, a cucchiajate o a bocconi, con burro, strutto od olio; e si spolverizzano con zucchero vanigliato.

113. Altri beignets di frutta.

INGREDIENTI: — *Frutta, pasta da beignets,*

Si scelgono fragole, lamponi o more, grosse e mature, ma non troppo, e si tuffano nella pasta da bigné, indi si friggono.

114. Beignets alla Chantilly.

INGREDIENTI: — *Farina, ova, midolla di bue, crema o ricotta, vino bianco, zucchero, sale.*

Mescolate 500 gr. di fior di farina, tre ova, 64 gr. di midolla di bue schiacciata un po' di crema o di ricotta, vino bianco, zucchero pesto, 32 gr. di sale fino.

Quando la pasta abbia preso consistenza, stendetela, tagliatela a fettine e friggetela.

115. Fritelle di mele o di pere.

INGREDIENTI: — *Pere o mele, acquavite, zucchero, scorze di limone, Paste da beignets.*

Tagliate in fette e mondate le mele e le pere, si fanno marinare qualche ora in acquavite con zucchero, scorza di limone e fior d'arancio, indi si tuffano nella pasta da bigné e si friggono.

116. Nastrini delle monache o gonfioni.

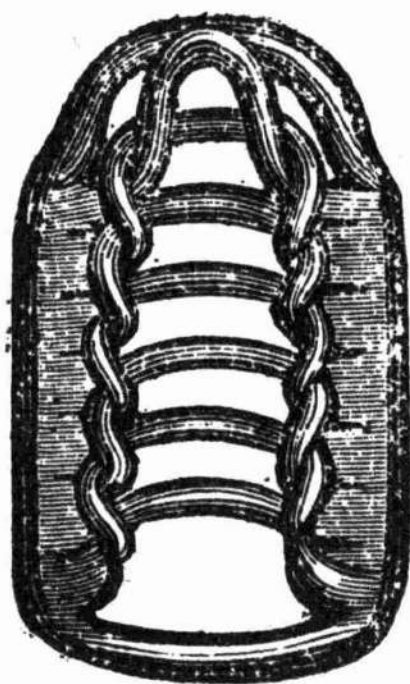
INGREDIENTI: — *Fior di farina, un uovo, zucchero, vino di Malaga, strutto.*

Metti sul tagliere due pugni di farina, favvi un buco nel mezzo e mettivi un uovo intero, due cucchiaini di zucchero e tre o quattro cucchiaini di vino di Malaga. Lavora bene la pasta e, lasciatala riposare per dieci minuti, spianala sottile col materello, piegala come un tovagliolo, spianala ancora e tagliala a liste lunghe quanto un dito e larghe quanto un traverso di dito, servendosi della rotella dentata. Ricondotte le due estremità di questi nastrini l'una sull'altra, gettali nello *strutto* bollente, e preso che abbiano color d'oro, servili asciutti sopra una salvietta, spolverizzandoli di zucchero.

117. Lattughe.

INGREDIENTI: — *Farina, acqua di cedro, zucchero, sale, ova.*

Impastate 400 gr. di farina, nove cucchiaini di acqua di cedro, cinque cucchiaini di zucchero, un grano di sale, sette ova. Lasciate riposare un quarto d'ora, poi



lavorate, e tagliate col tagliapaste o rotella, intrecciando le liste. Friggete in strutto od olio e spolverizzate di zucchero.

118. Crêpes.

INGREDIENTI: — *Ova, olio, farina, sale, rhum, burro.*

Mettete in una terrina sei uova intere, cinque cucchiari d'olio d'ulive, 500 gr. di farina stacciata, un po' di sale, tre cucchiari di rhum o di kirsch, e sbattete il tutto con un mestolo di legno. Lasciate riposare mezz'ora. Preparate un fuoco ardente e mettete in una padella un pezzo di burro grosso quanto una noce; quando è ben caldo, versateci una cucchiata di pasta che stenderete facendo piegare la padella in tutti i sensi. Quando la pasta sarà fatta consistente scuotete la padella e voltate il *crepê* facendolo saltare come una frittata. Quando è color d'oro, fatelo sdruciolare sopra un piatto e spolverizzate di zucchero.

MARZAPANI

119. Marzapane dolce alla sciringa.

INGREDIENTI: — *Mandorle, zucchero.*

Prendi mandorle dolci, e per levarne la pelle mettile con acqua al fuoco, e quando comincerà a bollire levale, indi pelale bene, poi gettale nel mortaio e pestale bene ed acciò pestandole non gettino l'olio, poco per volta, si mette acqua di fior di cedro; oppure acqua comune; indi fa cuocere lo zucchero al *filet*, e mettivi dentro tale pasta, ed incorpora assieme ogni cosa, che metterai ad un fuoco dolce, e la dimenerai colla spatola, acciò non si attacchi; e per conoscere quando sarà asciutta, si mette la mano sopra la pasta, e se non si attacca alle mani è segno che è sufficientemente consistente, allora, tal pasta, si mette nella sciringa a ciò destinata, e si fa passare ogni cosa sopra la carta, indi si fa cuocere al forno, che non sia troppo caldo.

Con detta pasta si possono anche fare *besguì*, mettendo la suddetta pasta in cortecce di castagne, e si rapa alquanto di cioccolata, oppure, se più ti aggrada, polvere di cannella, manipolando il tutto insieme.

120. Marzapani amari.

INGREDIENTI: — *Mandorle, ova, zucchero.*

Piglia delle mandorle di pesca, mettile con acqua al fuoco, e quando cominciano a bollire levale e pelale bene, ed acciò non diano l'olio mettivi albumi d'uova, e procura che la pasta, innanzi che sia terminata di pestare, sia bene asciutta, poi con albumi d'uova si fa della schiuma, e si unisce colla suddetta pasta, indi si mette dello zucchero al *filet*, procurando che non sia troppo molle, indi con un coltello si taglia in pezzi rotondi, dimodochè al di sopra sieno alquanto elevati, oppure potrai ad essi dare altra forma; dopo si mettono nello zucchero, indi si accomodano sopra carta, e poi nel forno scaldato moderatamente.

Per un Ettogr. di mandorle di pesche, un Ettogr. e mezzo di zucchero, e, se ti aggradano più amare, mettivi meno zucchero.

121. Marzapani alla sciringa.

INGREDIENTI: — *Burro, zucchero, farina di meliga, ova.*

Piglia burro un Ettogr., zucchero in pane pesto e passato al setaccio di seta un Ettogr., farina di meliga ben fina, un Ettogr., diciotto uova, albume e tuorlo, poi impasta bene ogni cosa assieme, indi metti la pasta nella sciringa a ciò destinata, e fa passare

ogni cosa di sopra alla carta, indi posta nel forno che sia poco caldo, lasciali cuocere non di troppo poi cavali.

122. Marzapani grossi secchi.

INGREDIENTI: — *Ova, cedro, zucchero.*

Sbatti l'albuma di otto uova finchè sia del tutto ridotto in ischiuma, poi mettivi dentro cedro verde grattugiato ed otto cucchiaini di zucchero in polvere, indi formane un grosso marzapane rotondo o di figura ovale, od a guisa di rocca, ed aggiustalo sopra un foglio di carta bianca, indi ghiacciane tutta la parte superiore con zucchero fino, poscia metti il foglio di carta, su cui sono i marzapani, sopra una foglia di rame e falli cuocere in un forno a lento calore; finalmente, quando sarà di un bel colore dorato, cavali dal forno, levane la carta e finisci di farli seccare nella stufa. Se così ti piacesse potresti mettervi marmellata di fiore di melarancio, o gelatina di uva spina, o marmellata d'albicocche.

123. Pani alla Torinese.

INGREDIENTI: — *Farina, zucchero, ova, burro.*

Poni in un recipiente sei cucchiaini di farina e tre di zucchero in polvere, un uovo, la corteccia grattugiata di mezzo limone, e 26 gr. di fino burro. Impasta assieme il tutto con un cucchiajo di legno,

in modo da ottenere una pasta morbida sì ma salda, aggiungendovi anche un po' d'uovo se è necessario. Poni questa pasta sopra una tavola, e rimescola fino a che ti sia dato di facilmente rotolarla colla mano e formarne piccoli pani della lunghezza di un dito. Collocali sopra un foglietto bianco di carta e spalmali con albumi d'uovo due o tre volte innanzi di porli al forno, che deve essere caldo come pei biscotti.

124. Pani di Manheim.

INGREDIENTI: — *Farina, zucchero, anici, sale, ova.*

Poni sopra una tavola sei cucchiaini di farina, tre di zucchero, gram. 10 d'anici verdi, un po' di sale; amalgama il tutto con due uova intere; fanne una pasta solida, e se non lo fosse abbastanza, aggiungivi alquanto farina e zucchero. Di questa pasta forma piccoli pani, sopra i quali segnerai con un coltellino un piccolo taglio; indi ponili in forno che non sia molto caldo.

125. Frangipane o crema pasticciata.

INGREDIENTI: — *Ova, farina, latte, burro, mandorle, maccheroni.*

Poni in una casseruola quattro tuorli di uovo e due uovi interi; incorporavi altrettanta farina quanta occorre per fare una densa panniccia, che diluirai in

seguito in un litro di latte. Poni al fuoco questo miscuglio, e rimescola sempre fino a che bolle; aggiungivi 125 grammi (un quarto di libbra) di burro chiarificato oppure della midolla di bue liquefatta; fa cuocere per un quarto d'ora questo liquido mescolando sempre, per tema non si attacchi e solidifichi, benchè debba essere tenuto assai denso. Quando è cotto, versalo in apposito vaso o qualsiasi altro recipiente, e lascialo freddarsi. Tritura alquante mandorle (sopra sei ponevi una di amara), nonchè alquanti maccheroni e zucchero in sufficiente quantità; riduci il tutto in finissima polvere, e mescola tutto assieme. Serviti di questa crema pasticciata o *frangipane* per comporre, sia torte, sia tortelli d'ogni sorta e dolciumi di fantasia. A tale effetto stendila su un ripiano tutto cosparso di burro; tagliala in forma ovale o rotonda, o a guisa di mezza luna, spalmala di uova sbattute, aspergila di mollica di pane grattugiata, poi falla friggere.

126. Altro marzapane.

Fate una pasta con 250 gr. di mandorle dolci e 400 gr. di zucchero, e stendetelo sopra una carta bianca unta di burro; cuocete a fuoco dolce.

PASTE PER THÉ.

127. Panini per thé.

INGREDIENTI: — *Lievito, farina, ova, burro, sale, latte.*

Preparate il lievito aggiungete 350 gr. di farina, 1 rosso d'uovo, 350 gr. di burro fuso, un grano di sale e un po' di latte.

Date alla pasta la forma di panini, dorateli e fateli cuocere spolverizzando con zucchero.

128. Mufflings per thé.

INGREDIENTI: — *Farina, sale, zucchero, lievito, latte.*

500 gr. di farina, un pizzico di sale e un cucchiajo di zucchero, 30 gr. di lievito sciolto nel latte tiepido, bagnate con latte tiepido, e lavorate. Fate rinvenire in luogo caldo, stendete e tagliate, poi lasciate rinvenire di nuovo e gonfiare. Fate cuocere tagliateli in due e fate abbrustolire una parte che coprirete di burro e sale, indi riuniteli a due a due e serviteli caldi,

129. Pasticcietti per thé.

INGREDIENTI : — *Lievito, latte, farina, burro, sale.*

Stemperate 20 gr. di lievito in un mezzo bicchiere di latte e mescolatelo a 350 gr. di farina. Mettete la pasta in luogo caldo finchè sia cresciuta del doppio.

Aggiungete allora 350 gr. di farina 400 gr. di burro, un pizzico di sale e un po' di latte. Stendete la pasta, tiratela sottile e tagliate i pasticcietti che cuocerete sopra una piastra unta e cuocerete a forno vivace, spolverizzandoli di sale.

129. Bastoncini per thé.

INGREDIENTI: — *Farina, burro, zucchero, sale, ova.*

Impastate 500 gr. di farina, 120 gr. di burro, un pizzico di zucchero al limone, un pizzico di sale e 5 ova intere. Fatene delle pallottole grosse quanto una noce, rotolatele sopra la tavola dando loro la forma di bastoncini. Tuffate ogni pezzo nell'acqua bollente, e poi subito in acqua fredda. Fatele sgocciolare, e cuocetele al forno sopra una piastra.

131. Altri pasticcietti per thé.

INGREDIENTI: — *Farina, zucchero, burro, ova, sale.*

Impastate 250 gr. di farina, 140 gr. di zucchero al limone o all'arancio, 100 gr. di burro, cinque rossi d'uovo e un grano di sale. Lavorate bene la pasta, stendetela e tagliatela, poi fatela cuocere.

132. Altri pasticcietti per thé.

INGREDIENTI: — *Farina, zucchero, ova, burro, rhum.*

495 gr. di farina, 250 gr. di zucchero 4 ova, 250 gr. di burro, un bicchiere e mezzo di Rhum. Lavorate e cuocete come al N. (131).

133. Langues de chat.

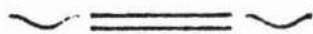
INGREDIENTI: — *Ova, zucchero, fecola, farina.*

Sbattete 4 chiare d'uovo, aggiungete 500 gr. di zucchero profumato al limone, 175 gr. di fecola, un ovo intero, 190 gr. di farina; fate colare la pasta a placche sopra una lastra unta di burro; fate cuocere a fuoco lento.

134. Langues de chat al limone.

INGREDIENTI: — *Come pel N. 133.*

Sbattete tre ova intere, aggiungete 300 gr. di farina, 250 gr. di zucchero in polvere, un cucchiajo di fecola, 50 gr. di zucchero profumato al limone; agite come per langues de chat ordinarie.



DOLCI VARI

135. Polenta dolce.

INGREDIENTI: — *Farina gialla, latte, sale, sei uova, cannella, zucchero, burro, amaretti.*

Metti a bollire mezza libbra (chil. 0,38) di farina gialla in due boccali (litri 1,52) di latte con una piccola presa di sale. Giunta la polenta a mezza cottura, ritiralala dal fuoco ed aggiungivi sei tuorli d'uova sbattuti con una presa di cannella, tre oncie (chil. 0,19) di burro e mezza libbra (chil. 0,16) di amaretti spolverizzati. Fattone un impasto omogeneo, cuocilo in uno stampo unto, con fuoco sotto e sopra, fino a che la superficie prenda un bel colore dorato.

136. Dolce di limone cotto.

INGREDIENTI: — *Limone, zucchero, burro, quattro uova.*

Fa cuocere, il giorno precedente, in molta acqua, un grosso limone ben verde e fresco, lascialo diventar ben molle, sì che abbia perduto nell'acqua l'amaro della sua scorza, poi muta l'acqua e lasciavelo dentro del

fino all'indomani. Taglialo allora in fette per togliervi i semi e pestalo nel mortajo tanto da ridurlo in unguento. Uniscivi tre oncie (chil. 0,08) di zucchero e tre di burro, quattro tuorli di uova e quattro albumi montati in fiocca. Posto il tutto in un timballo o stampo unto, fallo cuocere a bagno-maria e servilo con sopra zabajone.

137. Vol-au-vent.

INGREDIENTI: — *Sfogliata, ova.*

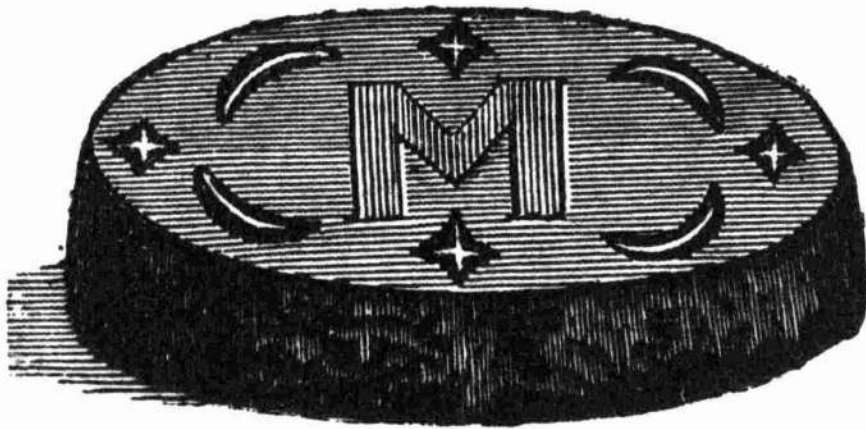
Ripiega ed impasta la sfogliata quante volte lo vuole la farina ed il burro che vi ponesti, dà alla medesima parecchi cent. di altezza, e fa un rotondo regolare della grandezza del piatto sul quale vuoi servire, colloca lo stesso su d'una tortiera e bagnala con tuorlo di uovo sbattuto, taglia il mezzo superiormente per farne il coperchio, mettilo a cuocere nel forno, dopo di averlo ritirato, toglì la pasta, e fa un vacuo, nel quale porrai quel ragù preparato che meglio credi.

138. Pasta Margherita.

INGREDIENTI: — *Farina, lievito, ova, zucchero, crema di mandarino, vainiglia, burro.*

Prepara una pasta da biscotti come al N. 101 ma uniscivi di più 3 ova di cui avrai sbattuto separata-

mente i rossi e le chiare, due cucchiaini di crema al mandarino finissima, e un po' di vainiglia. Cuoci a



fuoco lento entro una tortiera. Orna il disopra con cifre ed emblemi.

139. Vol-au-vent di frutti.

INGREDIENTI: — *Pasta sfogliata, marmellate, gelatine, ecc.*

Prendete della pasta sfogliata (N. 3) e spianatela, poi con la forma tagliatene dei circoli di 8 centim. di diametro; mettete da parte un terzo di questi circoli e agli altri togliete con una forma più piccola (6 o 5 cm. di diametro) la parte interna in modo da dar loro la forma d'anello. Ponete due di questi anelli sopra ognuno dei circoli, e posandoli sopra una placca di metallo unta di burro, fateli cuocere al forno. Quando saranno freddate, riempirete quelle specie di scatole con frutti cotti, sciroppi, gelatine, a piacere.

140. Piccole paste alla regina.

INGREDIENTI: — *Mammella di vitella, cipolle, ova, sale, pepe, sugo.*

Taglia fininissimo un poco di mammella di vitella, con un poco di bianco di cipolle, aggiungivi un tuorlo d'uovo, sale e pepe, fa piccoli pasticcini con questo pieno; quando sono cotti, tagliali e stemperali con sugo spremuto caldo alla regina, rimettili in seguito nelle paste e servile a caldo.

141. Puits d'amour.

INGREDIENTI: — *Pasta sfogliata, zucchero, confettura.*

Forma una pasta sfogliata finissima, facendovi entrare più burro del solito, e lasciala in riposo alcune ore; spianala dello spessore di uno scudo, e tagliala con una forma in parecchi pezzi, ponine la metà su di una tegghia, e bagnala con un po' d'acqua, e coprila con altri pezzi; ungili col pennello, ed incidivi nel mezzo con un coltello una piccola croce da cavaliere, o altro disegno, e cuoci al forno; e cotti, spargili di zucchero fino, e aggelali al forno; ritirali, e dal buco che resta, togliendo la piccola croce, estrai tutta la pasta che è interamente, surrogata con confetti od altro che meglio ti piacerà, e porta in tavola.

142. Bocconcini da signore.

INGREDIENTI: — *Zucchero, fecola, ova, burro.*

Metti in un vaso quattro once di zucchero polverizzato, tre once di fecola di patate, sei uova intiere, e sbattuto il tutto insieme. Distendi questo miscuglio sopra un vassoio, unto prima di burro; fa cuocere 12 o 15 minuti in un forno a fuoco dolce, e cotto, taglia a piccoli pezzi, grossi come una noce; aggela questi bocconi con incrostata bianca, falli disseccare alla bocca del forno, apparecchiali e servi.

143. Torroni di mandorle.

INGREDIENTI: — *Mandorle, pistacchi, nocciuole, zucchero, ova, fiori d'arancio.*

Piglia mezza libbra di mandorle dolci, due once di pistacchi, ed altrettanto di nocciuole, che farai scottare e pelerai tagliandole in filetti: falle disseccare sul fuoco in una mezza libbra di zucchero, e lasciale freddare, e fredde, aggiungivi due albumi d'uova, una cucchiata da caffè di fiori d'arancio inzuccherati e dello zucchero in polvere a sufficienza, rimestando fintantochè il tutto formi una pasta maneggevole; affinché i torroni sieno ben legati, aggiungivi, se fa d'uopo, alquanti albumi di uovo; versa questa pasta su di un foglio di carta, e formane pallottole della grossezza di un uovo di colombo: avverti però che non si tocchino l'un l'altro, e falli cuocere in un forno fuoco dolce.

144. Bastoni alla vaniglia.

INGREDIENTI: — *Mandorle, zucchero, cioccolatte, vaniglia.*

Prendi quattro once di mandorle dolci, pestale e bagnale con un poco d'acqua calda, perche non faccian l'olio. Ridotte in pasta, disseccale in due once di zucchero polverizzato, e riponile nel mortaio che spargerai di zucchero; aggiungi due once di cioccolatte in polvere, ed alquanta vaniglia; ripesta tutto assieme, e legata che sia bene la pasta, formane dei bastoncini della stessa grossezza e lunghezza che hanno i bastoni di vaniglia; apparecchia questi bastoni su fogli di carta, e cuocili al forno a fuoco dolce.

145. Costolette per sorpresa.

INGREDIENTI: — *Pasta sfogliata, conserva, pasta da biscotto, ova, amaretti.*

Prendi ritagli di pasta sfogliata, e formane croste grosse come un franco, e tagliale dando loro la forma delle costolette di montone; mettivi sopra della conserva d'albicocche, e copri con una crosta, salda gli orli e falle cuocere al forno; taglia a liste della pasta da biscotto, e l'acconcia a guisa d'ossa di montone, e cuocile, ma in modo che non prendano colore, ad un fuoco dolce; quando le costolette saranno cotte, indorale con albume d'uovo sbattuto, incrostale con amaretti pesti, riscalda un piccolo spiedo, e marcane qua e là le costolette, per imitare i segni della gra-

ticola; aggiungi alle costolette le ossa di pasta da biscotto, ordina le costolette in giro ad un piatto, e versa nel mezzo, in luogo di sugo, gelatina di ribes liquefatta.

146. Torchietti.

INGREDIENTI: — *Farina, ova, cannella, garofano, zucchero, burro, sale.*

Piglia 300 gr. di farina, otto tuorli di uova, una tazza di latte, once otto di zucchero in polvere, un ottavo e mezzo tra cannella e garofano in polvere, once otto di butirro fresco, ed un poco di sale fino; impasta ogni cosa assieme, fino che divenga una pasta soda, indi fa torchietti, giambellini, od altro, nella maniera che più ti piacerà, i quali accomoderai sopra le foglie di rame per metterli nel forno, il quale sarà ben caldo, acciò vengano del color d'oro, e quando saranno sufficientemente coloriti, cavali dal forno, e saranno terminati; ma prima di metterli nel forno, piglia tuorlo di uovo bene sbattuto, e, con un pennello od una penna, ungi il di sopra de' medesimi.

147. Canestrelli di Altezzano.

INGREDIENTI: — *Farina, zucchero, cannella, garofani, burro, insalata.*

Piglia farina fina di frumento Cg. 1, zucchero in polvere gr. 800, cannella e garofani gr. 200, burro fresco gr. 800, cioccolata rapata gr. 150, poi si termina come i seguenti.

148. Canestrelli di Vercelli.

INGREDIETI: — *Farina, burro, zucchero, cannella, garofani, noci moscate.*

Piglia Cg. 1 di farina fina di frumento, gr. 800 di burro fresco, gr. 140 di zucchero, gr. 50 di cannella fina, un ottavo di garofani, un ottavo di noci moscate, gr. 80 d'acqua comune, si impasta bene ogni cosa assieme, e per farli cuocere avrai un ferro da canestrelli e si mette un pezzetto per volta di detta pasta sopra il ferro caldo che chiuderai, indi falli cuocere, usando attenzione, acciò non si abbrucino; e subito cotti, si levano dal ferro, e si mettono nella stufa.

149. Chiappini.

INGREDIENTI: — *Farina di meliga e di frumento, zucchero, burro, ova, cannella, garofani.*

Prendi farina di meliga gr. 200, e farina di frumento gr. 300, zucchero gr. 300, burro gr. 300, sei tuorli d'uova, gr. 12 di cannella, gr. 12 di garofani e due albumi d'uova, impasta bene il tutto assieme, e quando la pasta sarà a dovere, dälle la forma del chiappino, indi prendi un tuorlo di uovo, con alquanto d'acqua, che sbatterai bene assieme, poi col pennello ungili al di sopra; indi accomodali sopra le foglie di rame, e li metterai a cuocere nel forno, che non sia troppo caldo.

150. Panini di farina di meliga.

INGREDIENTI: — *Farina, burro, zucchero, ova, acqua di fior di cedro.*

Piglia gr. 300 di farina, gr. 240 di burro fresco, gr. 150 di zucchero, sei tuorli d'uova, acqua di fior di cedro, poi si impasta bene ogni cosa assieme, indi si formano panini, i quali si faranno cuocere ad un fuoco dolce.

151. Caramelle d'ogni sorta.

INGREDIENTI: — *Zucchero.*

Si fa cuocere lo zucchero alla cottura detta *caramel*, e per conoscere quando sia a tale grado di cottura si bagna il dito nello zucchero, e subito si mette nell'acqua fresca, indi si mette sotto i denti, e se non s'attacca ai medesimi, e che sia alquanto croccante, allora sarà cotto, e si versa poco per volta sopra una pietra, indi si mette cadaun pezzo in carta.

Se vuoi dargli qualche gusto od odore bisogna metterlo nello zucchero quando bolle.

La suddetta cottura di zucchero serve anche per fare lo zucchero d'orzo, e questo si deve versare sopra la pietra in lunghi pezzi, poscia rotolarli alquanti.

152. Croquets alla Parigina.

INGREDIENTI: — *Farina bianca, zucchero, quattro albumi d'uovo, scorza di limone, carminio.*

Metti in una terrina nove oncie (chil. 0,24) di zucchero in polvere e otto oncie (chil. 0,21) di farina bianca, passali allo staccio; aggiungivi quattro albumi d'uovo sbattuti in fiocca, più la scorza verde di un limone raschiata ed un poco di carminio per colorare in rosa la massa. Rimesta per qualche minuto la pasta, sì che appaia ben legata e lucente. Sfrega con cera una lamina di ferro, stendivi alcuni cucchiari di pasta in modo di dar loro la forma di piccoli biscottini, lasciandoli alquanto distanti l'uno dall'altro. Mettili a posare in sito caldo per sei ore e falli cuocere nel forno temperato fino a color biondo-rossastro, ciò che ottiensi in quindici a venti minuti. Avverti di staccarli dalla lamina quando sono ancor caldi: che freddi, si staccano difficilmente senza rompersi.

153. Schiumette di mandorle.

INGREDIENTI: — *Mandorle dolci, zucchero, tre albumi d'uova.*

Zucchero bianco polverizzato e passato allo staccio, una libbra (chil. 0,52); mandorle dolci decorticate, peste e passate allo staccio, due oncie (chil. 0,05):

albumi d'uovo sbattuti in fiocca tre. Incorpora bene il tutto e distribuiscilo in tante cassetine di carta a varî colori. — Cuoci a forno temperato.

154. Croccante di pinocchi.

INGREDIENTI : — *Pinocchi, zucchero, limone.*

Lava ed asciuga quattro oncie (chil. 0,10) di pinocchi non irranciditi. Taglia ciascuno per metà per il lungo, mettili in una casseruola, ove avrai cotto alla caremella assai densa mezza libbra (chil, 0,16) di zucchero. Lascia che il tutto assuma un colore biondo-carico, e posta la massa ancor calda in uno stampo unto d'olio e sparso di migliarola di zucchero, assottigliala servendoti di un limone intero per comprimerla e rialzarla a poco a poco sulle pareti dello stampo. Allo stesso modo si fanno i croccanti di mandorle dolci sbogliantandole prima, decorticandole e tagliandole a filetti.

155. Croccante.

INGREDIENTI : — *Zucchero, succo di limone, mandorle.*

Fate fondere in un pajolo 400 gr. di zucchero insieme ad un cucchiajo di succo di limone, rimescolando adagio adagio perchè lo zucchero non bruci; quando avrà dato un bollo, gettatevi mandorle mondate e tagliuzzate; lasciate bollire un minuto rimescolando,

indi versate in un vaso; accomodatelo a poco a poco nella forma lavorando accanto al fuoco perchè il croccante non si indurisca troppo presto.

156. Altro croccante.

INGREDIENTI: — *Come al N. 154.*

Mondate, lavate e tagliate 500 gr. di mandorle dolci, fatele abbrustolire leggermente sul fuoco, senza lasciarle bruciare. Fate fondere in una casseruola 300 gr. di zucchero in polvere, gettatevi le mandorle calde, mescolate, indi versate in una forma unta, eguagliando l'interno col premerci contro un limone intero.

157. Amaretti.

INGREDIENTI: — *Mandorle amare e dolci, zucchero, due albumi d'uovo, cedrato.*

Zucchero passato allo staccio di velo, una libbra e mezzo (chil. 0,49); mandorle amare, mezza libbra (chil. 0,16); mandorle dolci. Decortica le mandorle, asciugale e pestale insieme a due albumi d'uovo, passane il pastume allo staccio ed uniscivi lo zucchero in polvere. Formane sopra la carta amaretti grossi quanto una noce e cuocili al forno. Alcuni vi aggiungono la raschiatura di un pezzo di cedrato.

158. Mostacciuoli.

INGREDIENTI: — *Farina bianca, zucchero, spezie, acqua.*

Farina bianca, mezza libbra (chil. 0,16); zucchero, mezza libbra (chil. 0,16); spezie fina in polvere, un quarto d'oncia (chilog. 0,006); acqua mezzo bicchiere. Incorpora il tutto, gramolando sul tagliere, distendine la pasta col matterello e tagliala in forma di mostacciuoli, che farai cuocere a forno temperato.

159. Pane di Spagna.

INGREDIENTI: — *Zucchero, uova, scorza di limone, farina bianca, burro.*

Zucchero bene stacciato, dodici once (chilog. 0,32); tuorli d'uovo, nove; poca scorza di limone raschiata. Rimesta bene il tutto per mezz'ora ed aggiungivi i nove albumi di uovo montati in fiocca. Intanto che stai rimestando la pasta, uniscivi, lasciandovela cadere dallo staccio, nove once (chil. 0,24) di farina bianca. Cuoci subito al forno entro uno stampo basso od una tortiera unta di burro e spolverizzata di zucchero. Servilo con zucchero. - Se vuoi, coprine la superficie superiore di una crosta di ottimo gusto, detta *ghiacciata*. Per ottenerla, passa allo staccio fino sei once (chil. 0,16) di zucchero, aggiungivi il sugo di mezzo limone e due albumi d'uovo montati in fiocca. Sbatti

bene il tutto, istillandovi qualche goccia di rosolio. Distendi questa ghiacciata all'altezza di un cartone sul pane di Spagna, prima di mandarlo al forno.

160. Berlingozzi.

INGREDIENTI: — *Ova, zucchero, limone, farina, burro, Bordeaux.*

Prendete 8 ova e sbattetele con 150 gr. di zucchero pestato, e una scorza di limone grattugiata, aggiungete farina, e 150 gr. di burro, e sbattete con un cucchiaino di legno: aggiungete ancora un po' di farina ed un bicchiere di Bordeaux. Dividete in piccoli pasticcetti e fate cuocere a fuoco dolce.

161. Meringhe.

INGREDIENTI: — *Ova, zucchero profumato.*

Sbattete con un mazzo di bacchettine delle chiare d'uovo aggiungendovi zucchero profumato alla vaniglia, al cedro, all'arancio, ecc. 500 gr. di zucchero per 12 chiare d'uovo. Stendete della carta bianca sopra lastre di metallo, e ponete su queste la pasta a cucchiariate, dando a ciascuna la forma di un mezzo ovo, e badando che non si tocchino. Spolverizzate di zucchero finissimo e fate cuocere a forno poco caldo. Quando sono cotte, staccate con precauzione dalla carta, sfondate leggermente con un cucchiaino la parte piatta, e fate seccare alla stufa sopra dei graticci.

Prima di servire si riempiono le meringhe o di crema montata o di zabaglione o d'altro, e si uniscono a due a due per la parte concava.

162. Pan pepato.

INGREDIENTI: — *Miele, farina di segale, farina bianca, latte, anici.*

Fate bollire un chilogrammo di buon miele, e versatelo bollente sopra un Chilogramma di farina di segale. Aggiungete 62 gr. di farina bianca sciolta in 15 centilitri di latte e aggiungete 10 gr. di anici pestati. Unite bene la pasta, fatene una lista di 304 cm. di larghezza e quasi altrettanti di spessore, che taglierete in pezzi e farete cuocere a fuoco dolce.

163. Altro pan pepato.

INGREDIENTI: — *Miele, melassa, farina di segale, spezie, cedro.*

300 gr. di miele, 300 di melazza, fate bollire schiumate e togliete dal fuoco. Versate in un mucchio di 600 gr. di farina di segale, insieme a 20 gr. di farina sciolta nel latte. Mettete spezie, anice, noce moscata, cannella, garofano, scorza di cedro, ecc. polverizzate. Dopo aver ben lavorato la pasta in ogni senso, fatene una pallottola che metterete al fresco, per quattro o cinque giorni.

Toglietela poi, polverizzatela di zucchero e cuocetela.

164. Tartellettes.

INGREDIENTI: — *Pasta frolla, marmellata, zucchero.*

Prendete pasta frolla, rivestitene le piccole forme, dando un po' più di spessore ai bordi che al fondo. Versate in ciascuna una cucchiata di marmellata, spolverizzate di zucchero e fate cuocere.

165. Tartelletes al lampone.

INGREDIENTI: — *Come al N. 163, lamponi.*

Preparate le vostre *tartelletes* come nel N. precedente, riempitele di Lamponi scelti spolverizzati di zucchero, e fate cuocere.

166. Ginger-bread.

INGREDIENTI: — *Potassa, albume, cruschetto, burro, melassa, ginepro, pepe, spezie.*

Fate sciogliere in acqua tepida 10 gr. di potassa, e 2 gr. di allume, versateci 400 gr. di cruschetto, 22 gr. di burro, 280 di melassa, 22 gr. fra ginepro, moscato, cannella e pepe di Cajenna. Lasciate riposare 15 giorni. Tagliate in pezzi grossi, tracciate sulla superficie dei quadretti o delle righe e fate cuocere sopra una lastra di metallo a forno assai caldo.

167. Baba.

INGREDIENTI: — *Pasta da brioche, zafferano, uva passa, cedrato, zucchero, vino.*

Prendete pasta da *bricche*, aggiungetevi tanto come una nocciuola di zafferano in polvere, 180 grammi di uva passa sgranata, altrettanta uva di Corinto, zucchero e qualche fettina di cedrato, un bicchierino di Malaga o Madera; mescolate il tutto, ponete la pasta in una casseruola e lasciatela riposare e fermentare 8 ore nell'inverno e 4 nell'estate, poi fatela cuocere a fuoco lento nella stessa casseruola. La cottura deve durare un'ora.

168. Savarin.

INGREDIENTI: — *Farina, lievito, latte, zucchero, sale, ova, burro, mandorle.*

125 gr. di farina e 20 gr. di lievito sciolto in un po' di latte tiepidi; lasciate riposare finchè la pasta abbia preso un volume triplo.

Con 375 gr. di farina, 60 gr. di zucchero, 10 gr. di sale e sei uova fate una pasta leggera nella quale verserete a poco per volta un bicchiere di latte. Sbattete la pasta e unitevi 375 gr. di burro fresco, poi mescolate alla pasta lievitata.

Ungete di burro una forma nella quale avrete col-

locato delle striscioline di mandorle; versateci la pasta, lasciatela riposare un'ora e cuocete al forno poco caldo.

169. Mirlitons.

INGREDIENTI: — *Pasta sfogliata, ova, zucchero, maccheroni, sale, fior d'arancio, vainiglia, burro.*

Con pasta sfogliata finissima fate delle rotelle del diametro di 5 cm. circa, sfondatele un po' nel mezzo, e riempite la cavità col miscuglio seguente:

2 ova intere e due rossi; 125 gr. di zucchero pesto, 95 grammi di maccheroni cotti, un po' di sale, qualche goccia di fior d'arancio ed un po' di vainiglia; rimescolate, aggiungete 65 gr. di burro tiepido, e due chiare d'uovo sbattute. Spargeteci sopra zucchero e cuocete.

170. Fanchonettes.

INGREDIENTI: — *Pasta sfogliata, latte, zucchero, farina, sale.*

Empite delle piccole forme con pasta sfogliata e poneteci la crema seguente:

Mezzo litro di latte, 75 gr. di zucchero in polvere, tre rossi d'uovo, 20 gr. di farina e un po' di sale: mettete al fuoco in un pajuolo di rame e fatela cuocere all'incirca mezz'ora: riempite le scodelline di pasta sfogliata, mettetele al forno. Alla crema si può aggiungere un po' di vainiglia.

171. Genovesine.

INGREDIENTI: — *Mandorle, ova, farina, zucchero, burro, acquavite, limone.*

Pestate 125 gr. di mandorle, bagnandole al tempo stesso con chiara d'uovo; mettetele in una terrina con 250 gr. di farina, altrettanto zucchero pestato e sei uova intere, e rimescolate questo miscuglio per cinque minuti, aggiungendo 250 gr. di burro fuso, mescolate di nuovo per altri cinque minuti, aggiungendo due cucchiaini di acquavite e limone grattugiato.

Mettete questa pasta sopra un pezzo di carta unta di burro, e fate cuocere al forno poco caldo. Poi tagliate in pezzi e datele il *glacé*.

172. Preziose.

INGREDIENTI: — *Farina, burro, ova, zucchero, sale.*

Fate una pasta con 480 gr. di farina, 180 gr. di burro, 4 uova intere, 10 gr. di zucchero, un pizzico di sale. Lavorate diligentemente la pasta e lasciatela riposare un'ora e mezzo. Fate una striscia dello spessore di 1 centim. e tagliatela in pezzi di diverse forme. Friggete allo strutto, polverizzate di zucchero e serviteli caldissimi.

173. Presto fatti.

INGREDIENTI: — *Ova, farina, latte, zucchero, fior d'arancio, vainiglia, burro.*

Fate una pasta spessa con rossi d'ovo, farina, latte, chiaro d'ovo, zucchero in polvere, fior d'arancio, vainiglia. Ungete di burro una tortiera, versateci la pasta, e coprite col forno di campagna.

174. Presto fatti alla Parigina.

INGREDIENTI: — *Farina, zucchero, burro, ova, sale, limone, latte.*

Preparate una pasta con 125 gr. di farina, 125 gr. di zucchero 100 gr. di burro, 4 rossi d'ovo, un po' di sale, scorza di limone grattugiata, versatevi un po' di latte, e aggiungete chiara d'ovo sbattuta. Versate in una tortiera unta, e fate cuocere da 10 a 15 minuti.

175. Mince-pics o pasta inglese.

INGREDIENTI: — *Grassa di bue, lingua, mele, uva secca, zucchero, macis, spezie, acquavite, ova.*

Piglia 500 grammi di grasso d'arnione di bue e taglialo fino fino; 500 grammi di lingua di bue in punta, che farai cuocere e poi triturerai come il

grasso; 500 grammi di mele così dette della regina, che avrai prima mondate, toltine i semi, e tritate come sopra; 250 grammi di uva secca senz'acini, e 625 grammi d'uva di Corinto, lavata, mondata e bene asciugata. Dopo averli di nuovo e ben bene tritati assieme poni questi ingredienti entro un vaso; aggiungivi 250 grammi di zucchero, 8 grammi di macis pesto, altrettanta noce muschiata, un pizzico di polvere di garofano, altrettanto di polvere di cannella, sale in sufficiente quantità, e un doppio decilitro di buona acquavite; amalgama ben bene il tutto con sei uova, di maniera che formi una specie di pasta; prendi raschiature di pasta sfogliata, distendile assottigliandole ben bene, e foderane, per così dire, stampi da tortine od altri che sieno un po' più fondi, empili di quest'apparecchio; abbi in pronto 125 gr. di cedro confettato, tagliato in minutissimi pezzetti riquadri, alquante cortecce esteriori di arancio o di limone, che avrai prima fatte cuocere nello zucchero, e gitta sopra questi tortelli, o *mince-pics*, che farete cuocere entro un forno a calore temperato per tre quarti d'ora, indi li servirai caldi. In Inghilterra questa specie di pasticcietti con carne si servono di preferenza il dì di Natale.

176. Savoïardi.

INGREDIENTI: — *Ova, zucchero, sale, limone, fecola.*

16 ova. Mettete i rossi in una terrina, le chiare in una casseruola; unite ai rossi 450 gr. di zucchero rimescolando con un cucchiaino, e sbattendo. Fate

sbattere al tempo stesso le chiare alla fiocca, mescolandovi un pizzico di sale fino. Unite ai rossi un po' di limone gratugiato e 250 gr. di fecola che vi farete cadere dallo staccio. Versate dapprima due sole cucchiajate di chiare nei rossi indi unite il tutto adagio adagio; mettete in forma e cuocete a fuoco assai dolce.

177. Ciambelle di riso.

INGREDIENTI: — *Riso, latte, limone, burro, zucchero, ova.*

Monda e lava bene circa un quarto di libbra di riso, ponendolo al fuoco con un poco di latte; condisci con una corteccia di limone finamente tritata, con due oncie di burro fresco ed un po' di zucchero: poscia amalgama assieme il riso con quattro o cinque tuorli di uovo senza però porvi l'albume. Dividi questo riso in piccoli mucchietti, grosso ognuno come un uovo di piccione, e fanne rotoletti in forma di lunghi turaccioli; aspergili di pane gratugiato, immergili entro uova sbattute, aggiungivi ancora polvere di pane, falli friggere sino che acquistino un bel colore giallo, e approntali sopra un tondo aspersi di fino zucchero, e disposti a quattro a quattro gli uni sopra gli altri.

178 Ciambellette al fiore di melarancio.

INGREDIENTI: — *Zucchero, acquavite, fior d'arancio, farina, ova.*

Metti in un bacino mezza libbra di zucchero con due cucchiai d'acquavite, ed altri due d'acqua di fiore di melarancio; metti lo zucchero al fuoco solamente per farlo fondere, dopo mettilgli dentro nove oncie di fior di farina e due uova intere, cioè il tuorlo e l'albume, impasta tutto insieme e formane una pasta maneggiabile, poi tagliala in filetti, che rotolerai un poco colle mani per farne anelli, od altre cose formate in cifra; metti al fuoco un vaso alquanto cavo con acqua, e quando l'acqua sarà per bollire mettivi dentro le ciambellette, e con una mestola agita l'acqua per eccitare le ciambellette che sono in fondo del vaso a riascender sopra l'acqua e di mano in mano che vengono sopra cavale colla mestola, e falle sgocciolare, indi cuocere in un forno con calore moderato; quando saranno di bel colore, levale dal forno e con una penna bagnata in albume d'uova, le passerai sopra per ghiacciarle, poi rimettile nel forno solamente per far seccare il ghiaccio.

179. Offelle alla Milanese.

INGREDIENTI: — *Pasta sfogliata, conserva, chiara d'ovo.*

Preparate la pasta sfogliata, molto fina, stendetela indi alla distanza di circa 8 centimetri l'uno dall'altro, metteteci sopra, in fila, tanti mucchietti di conserva di frutta, grossi quanto una nocciuola. Ricoprite con la stessa pasta rovesciata sopra, e che attaccherete ungendo con chiara d'uovo, e tagliate dividendo con la rotella, le diverse *offelle*, dando loro la forma caratteristica di semicircolo.

Fate cuocere a forno dolce.

180. Offelle alla Veneta.

INGREDIENTI: — *Pasta dolce, vino bianco od acquavite, pasta di mandorle.*

Preparate una pasta dolce, non sfogliata, ma molto ben lavorata, e nella quale avrete messo anche un po' di vino bianco o di acquavite.

Invece di marmellata di frutta, mettete per ripieno pasta di mandorle e operate del resto come per le offelle alla Milanese.

181. Panattone alla Milanese.

INGREDIENTI: — *Farina, lievito, burro, ova, cedrato ed uva, zafferano.*

Un chilogrammo e mezzo di farina, 25 gr. di lievito sciolto in acqua tiepida. Fate la pasta, infarinatela e ponetela in luogo caldo. Due ore dopo aggiungete 4 ettogrammi di burro, 15 rossi d'uovo, 3 ettogrammi fra cedrato e uva dolce, e un pizzico di zafferano sciolto nell'acqua. Impastate, formate un *pane*, al quale con due tagli in croce darete l'aspetto caratteristico, indi lasciate riposare per altre 4 o 5 ore. Fate cuocere lentamente a forno non troppo ardente.

182. Pan dolce di Genova.

INGREDIENTI: — *Farina, lievito, burro, zucchero, ova, uva, pinocchi.*

Impastate 1 Cg. di farina in acqua tiepida con un po' di lievito. Lasciate riposare un poco indi aggiungete 3 Eg. di burro, 2 Eg. di zucchero, 6 rossi d'uova, uva dolce e pinocchi.

Impastate bene, e fate cuocere a forno non troppo ardente.

183. Pan forte di Siena.

INGREDIENTI: — *Miele, mandorle, nocciuoie, cedrato, pepe, cannella.*

Fate bollire 2 Cg. di miele finissimo. Aggiungete 3 Eg. di mandorle e 3 Eg. di nocciuoie abbrustolite, 2 Eg. di cedrato, pepe, cannella, e cioccolatta grattugiata. Mescolate il tutto unendovi a poco a poco semolino in modo da formare una pasta consistente. Togliete dal fuoco, fate della pasta tanti panetti tondi e schiacciati ai quali sottoporrete delle ostie. Fate asciugare questi panini al forno dolce.

184. Bussolano di Brescia.

INGREDIENTI: — *Farina, zucchero, burro, lievito, ova, sale.*

Prendete 8 Eg. di fior di farina 50 gr. di zucchero in polvere, 1 Eg. di burro, 1 Eg. di lievito 5 ova intere e un pizzico di sale.

Impastate bene il tutto, che farete lievitare in luogo caldo, indorerete e farete cuocere a forno moderato.

PARTE TERZA

COMPOSTE DI FRUTTE

185. Composta di more di rovo.

Prendi una libbra di more mondate, schiacciale in un catino, poi falle passare alla stamigna, indi fa cuocere una libbra di zucchero al *filet*, poscia mettivi dentro il sugo di more, e con una spatola mescola bene collo zucchero, senza più metterla al fuoco, indi metti la detta pasta ne' modelli e falla seccare nella stufa.

186. Composta di amandorle verdi.

Farai marmellata di amandorle verdi; e quando la marmellata sarà ben mescolata ed unita collo zucchero, levala dal fuoco, e mettila ne' modelli da pasta, che avrai già aggiustati sopra fogli di rame, e la farai seccare alla stufa.

187. Composta di ciriegie.

Abbi Chilogr. 1,500 di ciriegie ben mature, e che non siano altrimenti guaste, fa dare sette od otto bolli, poi passale alla stamigna, premendole bene con una spatola, quindi prendi tutto ciò che sarà passato e mettilo al fuoco, e fallo disseccare, indi fa cuocere gram. 600 di zucchero alla *grande plume*, poi mettivi dentro le ciriegie, e con una spatola mescolerai ben bene, sinchè siano del tutto incorporate e di un bel rosso, allora metti il tutto ne' modelli da paste, poi fallo seccare nella stufa.

188. Composta d'uva spina.

Dopo aver passato alla stamigna, ed estratto il sugo da Chilogr. 1,500 d'uva spina, metti detto sugo in un bacino con grammi 600 di zucchero in polvere e fa bollire insieme mescolando sovente, massime verso il fine, e quando lo zucchero sarà cotto alla *plume*, il che tu conoscerai soffiando a traverso della mestola, della quale si staccheranno grosse scintille, tu metterai la pasta ne' modelli ed indi la farai seccare nella stufa.

189. Composta di fior d'arancio.

Piglia gram. 300 di petali di fiori d'arancio ben mondati, e mettili in acqua bollente per farli im-

bianchire sinchè si schiaccino premendoli colle dita, ed allora mettile in acqua fresca, poi poni in altro vaso acqua fresca, ed in esso spremi il sugo di un cedro, poi mettivi dentro i fiori d'arancio, e lasciali così per tre ore, poi falli sgocciolare in una stamigna, indi spremili bene in una tovaglia, ed immediatamente pestali nel mortajo, acciò non divengano neri; poi fa cuocere grammi 350 di zucchero al *souffé*, ed in esso metti i fiori pesti, e mescolali bene insieme, dimenando bene con la spatola, e poscia versali ne' modelli da' paste, i quali posti sopra fogli di rame li metterai nella stufa per farli seccare.

190. Composta di prugna.

Piglia prugne buone, levane il nocciuolo, mettile in un bacino con un poco d'acqua, e falle cuocere finchè siano ridotte in pasta, poi passale alla stamigna premendole bene con una spatola, metti questa pasta in un bacino, e falla disseccare con fuoco moderato; intanto fa cuocere zucchero al *filet* peso eguale, come quello della pasta, che verserai poi nello zucchero, e con esso la mescolerai finchè siano bene incorporati insieme, il che fatto, rimetterai la marmellata al fuoco, e la fai fremere proseguendo a rivoltarla, poscia la metterai nei modelli da pasta, indi la farai seccare nella stufa. Se poi volessi fare detta pasta in tempo che non vi fossero prugne, potrai pigliare marmellata di prugne e stemperarle nello zucchero cotto alla *grande plume*, indi farai fremere sempre rivoltandola, poi metterla nei modelli da pasta, e farla seccare nella stufa.

191. Composta di pere.

Piglia pere della qualità a te più grata, purchè siano buone, falle imbianchire sinchè cedano alla pressione delle dita, poi mettile in acqua fresca e pelale; indi passa la loro polpa alla stamigna, premendola con una spatola per farla passare bene tutta, metti questa pasta in un bacino, e falla disseccare; fa cuocere alla *grande plume* tanto zucchero, che eguagli il peso della pasta, ed in esso metti la detta pasta, e mescolala con esso sinchè sieno bene incorporati insieme, poi rimetti ogni cosa al fuoco per farla fremere solamente, indi versala ne' modelli da pasta, poscia falla seccare nella stufa.

192. Composta di pere arrossite.

Piglia pere grosse secondo la quantità di pasta che vuoi fare, mettile ad un fornello a fuoco bene ardente, ed abbiane cura di sovente rivoltarle, acciò arrossiscano egualmente, poi levale dal fuoco, e nettale con uno straccio bianco per levare tutto ciò che potesse essersi abbruciato, piglia solamente la polpa arrossita e tutto ciò che vi è di più cotto, e passalo alla stamigna, premendo bene colla spatola, indi metti detta pasta in un bacino, e falla disseccare al fuoco, poscia fa cuocere zucchero alla *grande plume* tanto quanto è il peso della pasta che hai, poi metti detta pasta nello zucchero, e finisci la pasta nel modo dell'antecedente.

193. Composta di pesche.

Taglia pesche buone e ben mature in piccoli pezzi, avendoli prima pelati, poi mettili in un bacino, falli cuocere e disseccare, indi piglia tanto zucchero, che eguagli la metà del peso de' frutti, e fallo cuocere alla *grande plume*, indi mettivi dentro le pesche, e fa dare una dozzina di bolli rivoltandoli sempre colla spatola, acciò non s'attacchino al bacino, poi levali dal fuoco, e mettile immediatamente nei modelli da pasta, e falli seccare nella stufa.

194. Composta d'agresto e mele.

Metti in un bacino Chilgr. 1 di agresto quasi maturo, con sei mele pelate, e tagliale in pezzi con mezzo bicchiere d'acqua; e fa cuocere ogni cosa insieme sinchè sia ridotta tutta in pasta, poi passa la detta pasta alla stamigna, e premila bene con una spatola per trarne il più che si può, indi metti detto sugo in un bacino al fuoco per farlo disseccare e ridurre in pasta, bene densa rivoltandola sempre con una spatola, indi mettila in un piatto; poscia fa cuocere alla *grande plume* altrettanto zucchero, quanto è il peso di detta pasta, quale metterai nello zucchero, e sempre rivoltandola con una spatola la incorporerai bene con essa, poi la metterai al fuoco solamente per farla scaldare, e quando sarà per bollire mettila ne' modelli, e spargile sopra un poco di zucchero fino, indi falla seccare nella stufa; quando

la parte superiore sarà del tutto secca, levala dai modelli; e le spargerai sopra zucchero dall'altra parte, e termina di farla seccare, poi conservala in scatole guarnite di carta in luogo asciutto.

195. Composta d'agresto.

Piglia agresto ben maturo la quantità che stimi, sgranalo, poi mettilo in un bacino, e schiaccialo con una spatola per farlo crepare sul fuoco, indi mettilo in una stamigna e fa passare tutto ciò che potrai, salvo i granelli e la pelle; indi fa disseccare al fuoco tutto ciò ch'è passato, finchè sia ridotto in pasta densa, poscia mettilo in un piatto; fa cuocere alla *grande plume* tanto zucchero, quanto è il peso della pasta, poi metti la pasta nello zucchero, con una spatola mescolala bene con esso, finchè sia bene incorporata, indi rimetti la pasta al fuoco, e prosegui a rimestarla sinchè sia per bollire, poi finiscila nella maniera con cui hai finita la precedente, facendola seccare nella stufa.

196. Composta di cedro.

Piglia l'intera scorza di più cedri, niente eccettuato che il puro sugo, leva la parte callosa del capo e del gambo, falli bollire, sinchè facilmente cedano alla pressione delle dita; poi mettili in acqua fresca, indi sgocciolali, e premili in una stamigna per farne uscire il sugo, poscia mettili in un mortajo, e pestali ben fini, passali nella stamigna spremendoli bene con una

spatola per trarne il più che si può di sugo; poi ad ogni mezzo Cg. di questa pasta fa cuocere un Chilog. di zucchero alla *grande plume*, indi metti la detta pasta nello zucchero e stemperala bene con esso mettila poi al fuoco, e falle dare qualche bollo sempre rivoltandola, indi mettila ne' modelli da pasta, e falla seccare nella stufa, quando la parte superiore sarà secca la leverai dai modelli rovesciandola sopra setacci, e la farai seccare egualmente dalla parte opposta.

197. Composta di marroni.

Metti in acqua bollente una trentina di marroni, falli cuocere finchè possa pelarli facilmente, dopo passali alla stamigna forzandoli a passare con una spatola o cucchiaino di bosso, indi ad ogni gram. 250 di pasta piglia gram. 75 di marmellata di qualunque sorta che più ti piace, e incorporala colla detta pasta, poi per 300 grammi di detta pasta di marroni e marmellata fa cuocere alla *grande plume* grammi 350 di zucchero, poi mettivi dentro la detta pasta, e dimenala collo zucchero finchè sia con esso bene incorporata, poscia mettila ne' modelli da pasta, e falla seccare nella stufa.

198. Composta di amandorle.

Piglia grammi 150 di mandorle dolci, ed una dozzina di mandorle amare, grammi 75 di grani delle quattro sementi fredde, netta con acqua calda le

mandorle, poi pesta bene ogni cosa insieme, indi stendi ciò che hai pestato sopra una tavola con gram. 300 di zucchero in polvere per formarne una pasta, e questa si conserva per qualche tempo, e quando vuoi servirtene, stemperane un poco in un quartino d'acqua, poi passa detta acqua per una stamigna o per una tovaglia.

199. Composta d'albicocche.

Piglia albicocche mezzo mature, leva loro la pelle e il nocciolo, indi prendi altrettanto di zucchero, e chiarificalo, e fallo cuocere alla *grande plume*, dopo aver fatto dar tre o quattro bolli alle albicocche in acqua, levale da essa, schiacciale bene, e falle passare alla stamigna e disseccare al fuoco, poi mettile nello zucchero, e con una spatola mescola bene, indi metti detta pasta al fuoco, e sempre rivoltandola colla spatola falla bollire quanto basti, cioè finchè si stacchi del tutto dalla spatola, allora mettila così calda nei modelli e falla seccare nella stufa.

200. Composta d'albicocche.

Metti in un bacino albicocche ben mature avendo loro prima tolto la pelle ed il nocciolo, falle seccare a mezzo sopra un fuoco mediocre, indi per cadaun Chilogrammo d'albicocche mezzo Chilog. di zucchero, falla cuocere alla *grande plume*, poi mettivi dentro la pasta, e con una spatola stemperala bene nello

zucchero, e quando si staccherà dalla spatola, la metterai così calda ne' modelli, e la farai seccare alla stufa.

201. Cotognate.

Scegliete i migliori cotogni, pelateli, tagliateli in fette, e fateli cuocere in una casseruola chiusa, a fuoco lento, indi passateli allo staccio.

Prendete tanto zucchero in polvere quanto è il peso della prugna, mescolatevelo, e riponete sul fuoco per farlo condensare, rimescolando di continuo, quando la purea sia bastantemente condensata, stendetela sopra una lastra di metallo dandole da uno a due cm. di spessore, spolverizzate di zucchero e ponete in un forno da cui sia stato tolto il pane, lasciandola tutta una giornata. Voltate la pasta ponendole sopra un'altra piastra, spolverizzate di zucchero e riponete nel forno per un'altra giornata. Quando la pasta sia perfettamente asciutta dividetela in fette che metterete entro scatola con carta bianca fra uno strato e l'altro.

Allo stesso modo si procede per le mele e per le pere avvertendo che occorre meno zucchero.

202. Pastiglie di albicocche.

Si fanno allo stesso modo delle cotognate, solo che invece di unirvi lo zucchero in polvere, lo si fa prima sciogliere. La pasta di albicocche, non si taglia a fette, ma le si dà la forma di pastiglie o di amaretti che quando sono bene asciutte si conservano avvolte in carta bianca.

203. Pastiglie di mandorle.

Mondate e pestate 250 gr. di mandorle dolci e 10 gr. di mandorle amare. Fate cuocere a fuoco lento finchè la pasta sia ben asciutta, riponetela e conservatela.

204. Modo di conservare diversi frutti.

In once dodici (chil. 0,32) di zucchero bianco, bollito per alcuni minuti in un boccale (lit. 0,78) d'acqua, metti a dar due o tre bolliture sei libbre (chil. 4,57) di albicocche che sieno un po' ferme e non troppo mature; lasciale freddare nello sciroppo, sgoccialle e chiudile così asciutte in bottiglie a largo collo, che otturerai con sughero, assicurandovelo mediante uno spago incrociato. Disponi, ciò fatto, le bottiglie in una pentola piena d'acqua, tramezzandole con paglia perchè non si tocchino, e coprendole con un pannolino bagnato nell'acqua fredda, acciocchè non si scaldi il collo delle bottiglie, che deve star fuori dell'acqua. Lasciale ivi bollire per un quarto d'ora. Freddate che siano nel bagno stesso, ritirale, ne incatrama lo zaffo e serbale in luogo fresco.

Tutti i frutti si possono conservare con questo metodo. Le *fave*, i *piselli*, i *fagiololetti verdi* si conservano nello stesso modo, colla differenza che questi non hanno bisogno nè di antecedente cottura, nè di zucchero. Messi che sieno in bottiglie ben tappate, si lasciano cuocere a bagno-maria e per non meno di un'ora.

Anche i *tartufi* si conservano come i legumi, avvertendo che vanno prima bolliti un istante nell'olio con sale e cannella.

205. Conservazione dei frutti nello spirito di vino.

Metti in vaso di vetro a tappo smerigliato un boccale (lit. 0,78) di spirito di vino a gradi 32, mezza libbra (chil. 0,16) di zucchero, un pezzetto di cannella fina e dieci chiovi di garofano. Quando, dopo alcuni giorni, vedrai che lo zucchero si è sciolto nello spirito di vino, aggiungivi le marasche, le cerase o le prugne o le pesche o l'uva che vorrai conservare. Ottura il vaso col suo tappo, coprilo con carta pecora o con vescica di porco, e tienlo in luogo fresco.

206. Conserva di fragole o di lamponi.

Se questi frutti, non troppo maturi e bene asciutti, si schiacciano, si fanno passare per lo staccio e si aggiunge loro altrettanto zucchero bianco in polvere si avrà una conserva che, senza cottura, chiusa in tante mezze bottiglie, vi si conserverà indefinitamente. — Se poi le bottiglie, bene tappate, si mettono nel bagno-maria finchè l'acqua del bagno stia per dare i primi bollori, e vi si lasciano raffreddare, si sarà ben più sicuri di conservare il sugo per varî anni.

207. Marmellate di frutti.

Prendi, p. e., libbre tre (chil. 2,88) di albicocche, di cornioli o simili, passali allo staccio. — A parte riduci *à la petite plume* ventotto once (chil. 0,76) di zucchero bagnato con tre bicchieri d'acqua in cui siasi diguazzato un albume d'uovo. Bene schiumato l'albume, che si coagula colla bollitura, e bene addensato lo sciroppo, gettavi e mescivi insieme la polpa de' frutti e lascia che il tutto bolla ancora per qualche tempo, finchè l'umidità se ne vada. Anche queste marmellate ammuffiscono se si coprono con carta o con vescica, e perciò coprile solo con un pannolino. Queste marmellate riescono più saporite, più trasparenti e meno proclivi ad ammuffirsi se si preparano senz'acqua e con zucchero raffinato in polvere. In tal caso, scelta la specie di frutto e decorticato, se fia d'uopo, passalo allo staccio, aggiungivi altrettanto zucchero quanto è il peso della polpa stacciata, e, dopo qualche ora di riposo, fa bollire il tutto a fuoco vivo per cinque o sei minuti.

Osservazione: — I *frutti delle rose salvatiche* detti *paterlenghe*, (in milanese *grattacuu*), devono prima essere posti in infusione nel vino bianco per tre dì ed essere poi bolliti nello stesso vino finchè si disfacciano e possano passare per lo staccio. — V'ha però chi prepara questa marmellata come segue. Frutti di rose, once dodici (chil. 0,32); mettili in vaso di terra con ventiquattro once (lit. 0,67) di acqua, e ve li fa bollire finchè siano ammoliti; passali allo staccio di

crini, e la polpa che ne avrai uniscila al doppio di zucchero fino e portala colla bollitura alla consistenza di marmellata.

208. Mostarda.

Pela e taglia in fette mele, pere, zucche; aggiungivi fichi maturi, pesche secche, cedrato in pezzi, e metti il tutto in una caldaja con acqua a bollire, finchè i frutti sieno teneri al tatto. Toltili allora dall'acqua, esponili sopra un graticcio al sole finchè appassiscano. — Intanto fa bollire in una bastardella di rame una libbra (chil. 0,32) di miele, oppure due libbre (chilog. 0, 65,) di zucchero con mezzo litro (lit. 0,39) di vino bianco. Quando il miele e lo zucchero sarà sciolto nel vino, aggiungivi due albumi d'uovo sbattuti in fiocca, e con esse purga lo sciroppo schiumandolo. — In questa dose di sciroppo, fa bollire per un istante due once e mezzo (chil. 0,06) di senape recentemente polverizzata, poi versalo in un bariletto, in cui avrai già allogati i frutti appassiti. Copri il bariletto con carta col suo coperchio e ponilo in luogo asciutto.

209. Composta d'albicocche coi frutti interi.

Scegli albicocche mature, ma non troppo tenere, e fa loro uscire il nocciolo con un grosso ago di ferro, cacciato nel frutto dalla parte ove esso frutto s'attaccava all'albero. Ciò fatto pela i frutti, allogali in

una insalatiera e coprili con altrettanto zucchero bianco in polvere quanto erano in peso le albicocche. Dodici ore dopo versa il sugo che avran deposto in una pentola di terra e fallo cuocere fino a che, lasciandone cadere una goccia sopra un foglio di carta, questa resti globosa. Versa allora le albicocche nello sciroppo così addensato e lasciavele subbollire finchè faccia ancora la goccia rotonda come fosse di colla densa. Quanto ai noccioli, rompili, pelali e uniscili alla *composta* prima di ritirarla dal fuoco. Serbala in vaso di vetro coperto solo da un pannolino fitto e colloca in sito fresco e asciutto.

210. Cedrato e scorze di limoni e di aranci in sciroppo.

Taglia un grosso cedrato in fette, levane la parte interna molle, pesa le fette, poi mettile fornite come sono della loro scorza gialla, in molt'acqua a bollire finchè appajano cedevoli al tatto. Di questa bollitura nell'acqua ti servirai parimenti per ammolire le scorze dei limoni o degli aranci, che peserai esse pure e taglierai a fette. — Le scorze già bollite e messe a scolare, riuniscile in un recipiente di terra verniciata e versavi sopra tant'acqua fredda che le copra. Rinnova tutte le mattine l'acqua fredda per quattro giorni, passati i quali, asciuga le scorze con una salvietta e disponile asciutte in un otre. — Prepara a parte lo sciroppo di zucchero, mettendo in una bastardella non istagnata tanto zucchero bianco in peso, quanto era il peso del cedrato e delle scorze di limone e di arancio impiegate. Bagnalo con tant'acqua fredda che giunga appena a galla dello zuc-

chero, e ponendo la bastardella al fuoco, lascia che vi si sciolga e si condensi in sciroppo. Fatto ciò, versa lo sciroppo ancor caldo sulle scorze, e fa che restino immerse per un giorno; poi, versato di nuovo il solo sciroppo nella bastardella, condensalo ancora a fuoco finchè abbia perduto quell'acqua che vi avranno lasciato le scorze, e così di seguito, ripeti l'operazione quotidianamente per quattro giorni. Lasciando allora le scorze nel loro otre immerse nello sciroppo, copri le con un pannolino, e conservale in sito fresco ed asciutto.

Se le scorze così preparate si tolgono dallo sciroppo e si mettono asciutte nelle stufe a seccare, si avrà una specie di candito ottimo per fare i pudinghi od altri piatti dolci.

211. Composta di mele.

Prendi mele sanissime, tagliale in quattro parti, dopo togline la scorza e le armelle, mettile in una caseruola nella quale avrai messo un bicchier d'acqua un poco di scorza di limone o d'arancio e zucchero. Quando sono cotte mettile in un piatto.

212. Composta colle confetture.

Pela alcune mele, lasciale intiere, falle cuocere nell'acqua con zucchero, e abbi cura che non si schiaccino. Mettile in un piatto, e quando sono fredde poni nel vuoto che avrai praticato nelle medesime, per

estrarne le armelle ed il cuore, delle confetture, lascia restringere il sugo, versale in un tondo e lasciale prendere forma e copri le mele con questa gelatina, essa si distaccherà facilmente posando il tondo sull'acqua calda.

213. Prugne.

Prendi bellissime prugne, che lascierai in infusione due ore nell'acqua fredda, poscia le metterai in una casseruola con vino ed acqua, scorza di limone e zucchero, lasciale cuocere sopra fuoco lento per tre ore. Servile fredde (Rinfrescante).

Invece di limone si può mettere vaniglia o cannella, ma in allora mette calore.

214. Composta di pesche?

Bada che i frutti non sieno troppo maturi, dividili, togline l'armella e falli bollire, a metà cottura pelali e falli bollire nuovamente in uno sciroppo, metà d'acqua e metà zucchero, per una mezz'ora al più. Dopo questa operazione separali dallo sciroppo, fa colare lo sciroppo ed aggiungivi altre quattro once di zucchero. Ricollocati i frutti nello sciroppo che tornerai a far bollire, schiuma lo sciroppo per tre o quattro volte. Infine colloca i frutti in vasi e versavi sopra la mescolanza composta d'acqua e di zucchero non raffinato, chiudi i vasi in modo che non vi possa entrar aria.

215. Composta di pere.

Pela le pere intorno alla coda che non si deve guastare, e pela anche la testa, falle bianchire e mettile in zucchero leggiero con un poco di cannella, fa bollire, e schiuma. Fatta la cottura ritira le pere, fa restringere lo sciroppo, e versalo sui frutti.

216. Composta di albicocchi.

Fa uno sciroppo di zucchero con un bicchiere d'acqua ed un quarto di zucchero, toglì le armelle degli albicocchi e falli cuocere nello sciroppo, schiuma, ed allorquando cedono sotto il dito, mettili in un piatto e versavi sopra lo sciroppo che avrai fatto restringere. Così si fanno in generale tutti i composti di frutta.

217. Composta di fette di meloni.

Prendi dei meloni, tagliali in fette, indi pelali, dopo falli imbianchire nell'acqua ben calda, poi mettili nell'acqua fresca, indi cavali e lasciali sgocciolare poi mettili nello zucchero liquido e chiaro, che avrai di già preparato con un poco di aceto, e si terminerà come per gli albicocchi.

La dose, per Chilog. due di sciroppo, Chilog. uno di aceto.

218. Composta di albicocche.

Prendi albicocche verdi e tenere, e spogliale della lanuggine nel modo che più ti aggrada o con sale, o con liscivia, come è stato spiegato avanti per quelle confettate al liquido, e poi pelale, se ti piace, il che fatto, le metterai in acqua fresca, indi nell'acqua bollente lasciandole bollire finchè si schiaccino facilmente fra le dita, ed allora levale dal fuoco, e coprile per farle rinverdire, poi sgocciolale, indi mettile nello zucchero (avvertendo che vi vuole mezzo Chil. di zucchero ad ogni Chil. di frutta), falle bollire alquanto, ma coperte, indi levale dal fuoco, e lasciale così per tre ore, acciò s'imbevano nello zucchero, indi rimettile al fuoco, e falle bollire, poi lasciale raffreddare; ed indi aggiustale ne' vasi da composta: coloro che ne preparano per più volte devono fare lo sciroppo più consistente, e farle di nuovo alquanto bollire prima di servirsene.

219. Composta di albicocche verdi in ogni stagione.

Prendi albicocche verdi confettate al liquido, mettile nel bacino con un poco d'acqua, ed alquanto del loro sciroppo, falle bollire un pochettino, poi leva dal bacino le albicocche per riporle ne' vasi da composta fa di nuovo bollire alquanto lo sciroppo, indi versalo sopra le medesime. In caso poi di mancanza di albicocche al liquido ti servirai di quelle confettate al secco, le quali metterai in un bacino con un

pezzo di zucchero ed acqua, e farai bollire alquanto, indi ritirale dal fuoco, le schiumerai, poi le caverai dallo sciroppo colla mestola per aggiustarle nei vasi, da composta, fa di nuovo bollire alquanto lo zucchero, acciocchè acquisti quella consistenza, che ti parrà convenevole, indi versalo sopra le albicocche.

220. Composta di amandorle verdi.

Prendi amandorle verdi, il cui nocciolo non sia ancor formato, fa loro la liscivia come a quelle confettate al liquido, dopo mettile in acqua bollente, e quivi lasciale finchè sieno rinverdite, avvertendo che l'acqua mai non bolla, ma solo frema, e di tenerle coperte; dopo falle bollire finchè si schiaccino premendole, colle dita, allora le torrai dal fuoco, e le lascerai ancora qualche momento coperte acciò siano ben verdi, poi sgocciala, ed indi mettile nello zucchero, osservando la proporzione di mezza libbra di zucchero per cadauna libbra di amandorle, falle dare cinque o sei bogli coperti, poi levali dal fuoco, e lasciale raffreddare e riponile nei vasi da composta.

221. Composta di fragole.

Prendi fragole alquanto immature, mondale, indi lavale e falle sgocciolare in un setaccio, poscia metterai in un bacino mezzo Chil. di zucchero con un poco d'acqua e lo farai cuocere alla *grande plume*; e si conosce il punto di questa cottura bagnando la mestola nello zucchero, e soffiando a traverso di detta

mestola, e quando lo zucchero se ne andrà a guisa di piume, vi metterai dentro le fragole, poi leva il bacino dal fuoco, e le lascerai riposare alquanto tempo nello zucchero rivoltandole sempre dolcemente nel bacino; poi le farai bollire alquanto, e indi prontamente le ritirerai; se le fragole poi si disfacessero e non restassero intiere, quando saranno a mezzo fredde, le metterai nel vaso da composta.

222 Conserva di pesche.

Taglia in piccoli pezzi pesche mezzo mature, dopo averle però prima pelate, mettile in un bacino sopra piccolo fuoco per farle disseccare, quando saranno ridotte in pasta consistente; ad ogni Ettogr. di pasta fa cuocere un Ettogr. e mezzo di zucchero alla *grande plume*, poi levalo dal fuoco, e quando sarà mezzo freddo, mettili dentro la pasta, e trasmettalo con una spatola, sinchè sia bene incorporato collo zucchero, indi mettili in modelli di carta, poi quando sarà rappresa, la taglierai a tavolette, e la conserverai all'uso.

223. Conserva di cedri e mellaranci dolci.

Grattuggia un cedro, e mettilo con un Ettogr. di zucchero in un bacino, fa cuocere lo zucchero alla *petite plumé* senza schiumarlo; levalo dal fuoco, e lascialo raffreddare un poco, essendo mezzo freddo rivoltalo con un cucchiaino dolcemente ripalmandone il bacino tutto all'intorno, e quando comincerà a con-

densarsi, metti detta conserva in un modello di carta che, per tale effetto, terrai preparato; quando poi sarà fredda, la taglierai in tavolette per l'uso.

Le conserve di melaranci dolci si fanno nella stessa maniera.

224. Conserva bianca di cedri.

Piglia zucchero del più bello e chiarificane circa un Ettogr. e mezzo, e fallo ridurre alla *petite plume*, poi levalo dal fuoco, e con un cucchiaino mescola bene lo zucchero, mettendovi nel tempo stesso in tre o quattro volte il sugo d'un cedro ben mondato dei granelli, e questo fa imbiancare il zucchero, e rivoltando sempre tanto all'intorno del bacino, lo zucchero deve star bianco come latte; avrai cura di prenderne di tanto in tanto col cucchiaino per vedere se fila egualmente, indi lo metterai nel modello preparato per tale effetto, e quando la conserva sarà mezzo fredda la taglierai in pezzi od in tavolette per l'uso.

225. Conserve di rose.

Piglia solo le foglie di rose vellutate, mettile in una stamigna, poi gettavi acqua bollente sopra, acciò possano imbianchirsi, e questo per un minuto o poco più; indi si mettono per altrettanto tempo nell'acqua fresca, poi si lasciano sgocciolare, indi si premono e se ne fa sortire il sugo rosso, dopo si prendono quelle rose e si pestano bene, indi si fa

cuocere lo zucchero alla *grande plume*, e levandolo dal fuoco se ne mette alquanto sopra di quelle rose pestate; indi si unisce ogni cosa assieme, anche quel sugo che si è premuto avanti; poi s' imbianchisce il tutto assieme, fino a tanto che il bacino dello zucchero sia tiepido, poi si mette nei vasi.

226. Conserva di pistacchi.

Piglia pistacchi, mettili a bollire nell' acqua, indi pelali e pestali bene, dopo falli passare alla stamigna, indi fa cuocere zucchero grosso *filet*, e termina come nelle altre.

La dose è gram. 150 di zucchero e di gram. 26 di pistacchi.

227. Conserva di griotte.

Si prende belle griotte, e si leva il gambo; e come per esempio, per un rubbo di griotte vi vuole Chilogr. dieci di zucchero in giuleppo, e si fa cuocere alla *forte plume*, e quando sarà a detta cottura, allora si mettono le griotte nel medesimo zucchero, e si lascia dare qualche ebollizione, sintantochè sieno bene crepate e si schiumano bene, poi si mettono nelle terrine, e il giorno seguente nuovamente si cola quello zucchero e si fa dare dieci o dodici bolli: indi si lascia raffreddare come latte poi si ritorna il medesimo zucchero a restituire sopra le medesime griotte; ed il terzo giorno, che si vuol terminare le dette griotte, si mette il tutto nel bacino, e si fa dare quattro o

sei bolli, e si schiumano bene, poi si mettono a sgocciolare, indi si prende quello zucchero con Chillog. 2 di decozione d'uva tramata, ossia uva spina, e si mette il bacino al fuoco, e si fa cuocere sino a tanto che si forma una gelatina tenera, poi si prendono le suddette griotte, e si mettono nei vasi colla detta gelatina al di sopra, e si coprono.

228. Conserva di viole.

Per ogni 300 gram. di zucchero vi vuole gram. 35 di fiore di viole bene mondate, sicchè regolandoti su questa dose ne pesterai la quantità che vuoi, che sia fina il più che si può, indi, presa una proporzionata quantità di zucchero, la chiarificherai, e farai cuocere alla *grande plume*. Dopo levato dal fuoco lo zucchero ancora alquanto tiepido, vi metterai dentro il fiore di viole pesto, e li mescolerai bene, guardandoti di troppo imbianchirli, e quando saranno bene uniti collo zucchero verserai il tutto in una forma di carta già preparata a tale effetto, e quando sarà fredda, la taglierai a figura di piccole tavolette, che conserverai pel bisogno.

229. Conserva di ciliegie.

Leva il nocciuolo a gram. 800 di ciliegie, che metterai in un bacino per passarle sopra il fuoco e farle far l'acqua, dopo di che le porrai in una stamigna, e con una spatola le premerai bene, ed il succo che ne avrai cavato lo metterai al fuoco per farlo con-

sumare, finchè sia ridotto a un quarto; allora fa cuocere grammi 800 di zucchero alla *grande plume*, e metti la feccia restata nella stamigna dentro a diseccare, avendo cura di stemperarla bene collo zucchero, e farla girar bene tutto all'intorno del bacino finchè si faccia un tenue ghiaccio; allora versa la conserva in un modello di carta, e dopo che sarà resa consistente, tagliala in tavolette pel bisogno.

230. Conserva d'uva spina.

Metti in un bacino gram. 800 d'uva spina rossa ben mondata, falla rinvenire della sua acqua, mettendola sopra il fuoco, indi cola il sugo in un catino, passandolo per la stamigna, e questo sugo lo terrai a parte per fare della gelatina o del ghiaccio, ed il grappolo poi si preme bene colla spatola a traverso della stamigna per trarne tutta la sostanza, poi si fa dissecare al fuoco finchè sia ridotto ad un terzo, indi si mette nello zucchero cotto al *cassé*; mescola bene tutto assieme, dimenando sempre lo zucchero sinchè formi al disopra un tenue ghiaccio; allora metterai la conserva in modelli di carta, e due ore dopo la leverai da essi, la taglierai in tavolette, e la conserverai all'uso.

231. Conserva di fiori d'arancio.

Monda fiori d'arancio per prenderne le sole foglie, pigliane gram. 50, che stritolerali alquanto con un coltello, poi mettili sopra un piatto, e premili sopra

il sugo di un cedro per conservarli bianchi, indi fa cuocere una libbra di zucchero alla *grande plume*, e mettivi dentro i fiori d'arancio, e mescolali bene collo zucchero senza rimetterli sul fuoco, e mescola finchè lo zucchero compaia bianco intorno al bacino, allora versa la conserva in un modello di carta, che avrai preparato; e quando sarà fredda e consistente, tagliala in tavolette per l'uso.

232. Conserva di buglosa.

Fa cuocere grammi 150 di zucchero alla *grande plume*, poi levalo dal fuoco e mettivi dentro due ot-tavi di fiori di buglosa mondati, mescola alquanto lo zucchero con una spatola per infondervi bene i fiori, poi versalo in un modello di carta, e quando sarà fredda la taglierai a tavolette, e la conserverai per l'uso.

233 Conserva di caffè.

Fa chiarificare e ridurre alla *petite plume*, grammi 300 di zucchero; poi levalo del fuoco, e quando sarà freddo, mettivi dentro gram. 25 di caffè polverizzato, indi lavora lo zucchero nel bacino, mescolando con una spatola, finchè il caffè sia bene incorporato, avvertendo però che lo zucchero non divenga troppo bianco, poi metti la conserva in un modello di carta, indi, quando sarà fredda, la taglierai a tavolette, e la conserverai per l'uso.

234. Conserva di nocciuole.

Piglia grammi 50 di noccuole, nettale con acqua calda, indi tagliale in traverso sottilmente il più che puoi, fa cuocere alla *grande plume* grammi 300 di zucchero, poi, toltolo dal fuoco e mezzo raffreddato, mettivi dentro le nocciuole, e con una spatola rivoltale bene, finchè sieno bene incorporate collo zucchero, indi metti la conserva in modelli di carta, poi, quando sarà fredda, tagliala in tavolette e conservale per l'uso.

235 Conserva di frutti confettati.

Puoi far conserva di qualunque sorta di frutti confettati; passa i confetti allo staccio, falli disseccare sopra un piccolo fuoco, e ad ogni grammi 50 di confetti disseccati fa cuocere alla *grande plume* grammi 150 di zucchero, poi in esso metti i confetti disseccati, e mescolali bene insieme, poscia metti la conserva ne' modelli di carta, indi quando sarà fredda, tagliala in tavolette, e conservala per l'uso.

236. Conserva allo scarlatto.

Piglia due o tre cucchiai d'acqua di cocciniglia, mettila in un piatto, e falla ridurre al fuoco alla metà, poi, toltala dal fuoco, mettivi dentro qualche goccia d'ac-

qua di fior di melarancio, e fa cuocere alla *grande plume*, grammi 150 di zucchero, e toltala dal fuoco lasciala riposare alquanto, poi mettivi dentro l'acqua di cocciniglia, e mescolala bene collo zucchero, indi metti la conserva in modelli di carta, e quando sarà fredda, tagliala in tavolette, e conservala per l'uso.

237. Conserva di zafferano.

Fa cuocere à *la petite plume* 200 o 250 gram. di zucchero, poi levalo dal fuoco, e mettivi un poco di zafferano in polvere, cioè tanto che basti per dar colore allo zucchero, lo agita con un cucchiaino, dimenandolo dolcemente sull'orlo del bacino, e quando lo zucchero comincia a condensarsi, metti la conserva ne' modelli di carta che avrai preparati, indi, quando sarà fredda, la taglierai in tavolette per l'uso.

238. Conserva di fiori di giunchiglia.

Pesta minutamente in un mortaio gram. 50 di fiori di giunchiglia, fa chiarificare alla *grande plume*, gram. 600 di zucchero, e quando sarà mezzo freddo, mettivi dentro i fiori, e mescolali con una spatola, indi mettili ne' modelli di carta, e quando sarà del tutto raffreddata la conserva, la taglierai in tavolette, e la conserverai per l'uso.

239. Conserva di fiori di rose.

Si fa conserva di rose di due colori, cioè l'una di rose rosse, l'altra di rose bianche: la sola differenza che tra esse passa si è, che per la conserva di rose rosse si mette alquanto di cocciniglia nello zucchero per aumentare il color rosso, e per la conserva di rose bianche si mette alquanto sugo di limone per renderla più bianca; ora qualunque di essa tu voglia fare, farai cuocere gram. 300 di zucchero alla *grande plume*, e nel levarlo dal fuoco colla spatola si dimena alquanto, poi, vi si mette una mezz' oncia di foglie di rose stritolate finamente, dopo averle bene mescolate collo zucchero, si versa la conserva in modello di carta, e quando sarà del tutto fredda, si taglia in tavolette e si usa a beneplacito

240. Composta di ciliegie.

Metti in un bacino un poco d'acqua con 150 grammi di zucchero e fallo bollire, finchè sia quasi ridotto in sciroppo, e mettivi dentro 300 gram. di ciliegie, a cui avrai tagliata la metà del gambo, e falle cuocere a fuoco gagliardo tanto, che diano circa una decina di bolli, poi levale dal fuoco, schiumale a dovere, passandovi sopra una carta bianca per levar via la schiuma, indi mettili nel vaso di composta. Quando conviene servirsi delle ciliegie primaticcie, che non sono mature a sufficienza, vi vogliono 200 gram. di zucchero per 300 di ciliegie.

241. Composta d' uva spina.

Fa cuocere 150 grammi di zucchero alla *petite plume*, mettivi 300 grammi d'uva sgranata, poi copri e falle dare nello zucchero quattro o cinque bolli a gran fuoco, indi levala dal fuoco per ischiumarla, e quando sarà quasi fredda, la metterai nei vasi da composta. Si può fare anche la composta di uva spina come sopra, senza però sgranarla.

242. Composta di prugne.

Prendi delle migliori prugne adattate a tal uso, e con un ago grosso pungi più volte cadauna prugna, mettendola immediatamente in acqua, indi falle imbianchire in acqua bollente sinchè tutte soprannuotino, allora levale dal fuoco e lasciale raffreddare nella stessa acqua, la quale, raffreddata che sia, di nuovo la metterai sopra un piccolo fuoco, coprendole per farle rinverdire ed ammolliare, avuto sempre riguardo alla specie delle prugne, dopo le metterai in acqua fresca indi le farai sgocciolare. Fa cuocere al *petit lissé*, 450 grammi di zucchero per 300 grammi di prugne, poi mettile nello zucchero, e falle dare un bollo, indi togliile dal fuoco e mettile in un catino, in cui le lascerai fino al giorno seguente, poi rimettile al fuoco e falle bollire sinchè si schiaccino facilmente premendole colle dita, e che non facciano più schiuma, poscia mettile in un vaso da composta, e sopra di esse

lo sciloppo. Tu puoi in questa maniera fare una composta abbondante, che ti serva per più volte, perchè essa si conserva.

243. Composta di ampole.

Prendi more di rovo, mondane quante bastino per fare la composta che vuoi, indi fa cuocere 150 gr. di zucchero al giusto punto di sua cottura della *grande plume*, poi mettivi dentro le dette more, toglili indi dal fuoco lo zucchero, e tenendo il bacino pei manichi va dolcemente dimenando, e dopo un quarto d'ora, rimettilo sul fuoco, e fa dare un piccolo bollo, indi ritirale prima che si rompano, mettendo ogni cosa nei vasi da composta con cui devi servire

244. Composta di prugne alla borghese.

Metti in un bacino 150 gr. di zucchero per 300 gr. di prugne con un po' d'acqua, falle bollire finche si schiaccino premendole colle dita, avendo cura di schiumarle, e quando saranno cotte, le metterai nel vaso da composta, indi se lo sciroppo non è al punto di sua perfezione riducilo, poi passalo alla stamigna, e versalo sopra le prugne.

245. Composta di prugne mirabelle.

Piglia cento prugne *mirabelle* quasi mature, falle imbianchire facendo dare due bolli, poi mettile in

acqua fresca, indi sgocciolate, poi mettile a mezzo zucchero, fa dare tre o quattro bolli; poi mettile nel vaso da composta, bisogna schiumarle, e se poi lo sciroppo non è abbastanza ridotto, lo farai ridurre al fuoco.

246. Composta di pere d'estate.

Piglia le pere che più ti aggradano, se sono grosse si tagliano per mezzo, se sono piccole si adoprano intiere, dopo averle fatte imbianchire in acqua bollente finchè cedano alla pressione delle dita, mettile in acqua fresca, leva la pelle con proprietà, e di mano in mano mettile nell'altra, poi passale nello zucchero chiarificato, e fa fremere finchè abbiano deposta la loro acqua, e con fuoco lento le fai bollire finchè siano cotte; e schiumale bene, poi mettile nei vasi da composta; se lo sciroppo è troppo liquido, fallo bollire finchè sia ridotto a debita consistenza, poi passalo alla stamigna, e versalo sopra le pere.

247. Composta di pere buon-amico.

Piglia pere *buon-amico*, tagliale in due, falle imbianchire in acqua bollente finchè cedano alla pressione delle dita, allora mettile in acqua fresca, e leva la pelle con pulitezza, indi mettile in altr'acqua chiara, e, se vuoi fare una sola composta, bastano 100 gr. di zucchero, il quale devi chiarificare e poi mettervi dentro le pere, col sugo di un cedro per

renderle bianche; falle bollire finchè siano cotte, indi mettile nei vasi da composta, e versavi sopra lo scioppo.

248 Composta di pere d'autunno.

Piglia pere *burrée*, che non siano del tutto mature, falle imbiancare, poi mettile in acqua fresca, indi fa un'acqua di cedro per mettervi dentro le pere, e, in mancanza di cedri, potrai servirti di agresto; nettale pulitamente (qui sta la bellezza d'una composta), poi mettile nello zucchero chiarificato, fa dare tre o quattro bolli coperti, schiumale bene, indi mettile in un catino, e coprile in carta bianca, finchè le metterai nei vasi da composta.

249. Composta di pere d'inverno.

Piglia pere buon-amico d'inverno, ovvero pere *vigoureuuses*, che ambe si acconciano nella stessa guisa, falle imbianchire finchè cedano alla pressione delle dita, allora mettile in acqua fresca, mondale della pelle, e mettile in acqua di cedro, indi falle cuocere nello zucchero come le precedenti.

250. Composta di pere d'inverno arrostate.

Piglia pere di quelle che più ti piace, falle arrostitire bene egualmente nel forno (ad essere bene ar-

rostate bisogna che, fregandole colla mano, la pelle si levi facilmente), poi dividile in due, e levagli la semente, indi di nuovo lavale bene nell'acqua; a questa sorta di pere non vi vuole altro che zucchero di buon *tirage* o buon sciloppo, quando non se ne ha, si mette zucchero ordinario con un poco di cannella, e si fanno bollire a grande acqua, e si tengono coperte durante tutta la loro cottura.

251. Composta di pere martin-secche.

Leva via la metà del gambo alle pere *martin-secche*, e netta bene il resto; leva la semente, e lavale bene: poi mettile in acqua con zucchero, ed un poco di cannella, se ella ti piace, indi mettile al fuoco, coprile e falle cuocere finchè cedano alla pressione delle dita, poi versale in un catino e lasciale ivi sinchè abbi da servirle.

252. Composta già stata servita per ridurla al caramelle.

Quando si ha qualche composta bianca già fatta da qualche tempo, si fa arrossire nel suo sciroppo, vale a dire, si riduce al *caramelle* mettendola in un bacino col suo sciloppo e si fa bollire; quando lo sciloppo è ridotto a dovere, e che comincia a prendere colore, si va volgendo dolcemente per fargli prendere egualmente il colore di *caramelle* arrossito, avvertendo però che non arrossisca di troppo, ma che resti chiaro, poi si leva dal fuoco, e ad una ad una si levano le pere involgendole bene con una forchetta

nello zucchero al *caramelle* e si mettono in piatto; e quando il *caramelle* comincia a raffreddarsi si rimette sul fuoco acciò si conservi caldo, sinchè siano estratte tutte le pere, indi si mette il piatto al fuoco per far distaccare le pere che sono insieme unite, e con una forchetta si pigliano e si aggiustano nel vaso da composta nella maniera che si aggiusta ordinariamente la composta; le composte vecchie di mele bianche si accomodano nello stesso modo, colla differenza però, che bisogna prendere un piatto che entri giusto nel bacino, e nel levarle dal fuoco rivoltarle sottosopra, nello stesso modo che si farebbe a rivoltare una frittata: poi nel piatto si mette un poco di acqua e si pone al fuoco per distaccare la composta da esso, poscia si fa sdruciolare nel vaso da composta, e il piatto si mette sulle ceneri calde, finchè s'abbia a servirsene e se egli è di porcellana si mette nella stufa.

253. Composta di pere alla provinciale.

Fa arrostitire nel forno pere proprie per far cuocere, dopo cotte mettile in acqua per levare la pelle; dopo averle ben lavate e sgocciolate dividile in due, leva loro la semente, indi mettile in un bacino con acqua, zucchero e qualche pezzo di cedro, poi copri il bacino, e fa cuocere a lento fuoco, finchè cedano alla pressione delle dita, quando saranno ben cotte, e lo sciroppo ben ridotto, servi caldo nel vaso da composta, levati prima i pezzi di cedro,

254. Composta di pere alla cardinale.

Piglia quattro grosse pere da cuocere, dividile in quattro, e leva pulitamente la pelle e la semente, indi mettile in un vaso di terra netto e coperto con 100 gr. di zucchero, un bicchiere d'acqua, due garofani ed un piccolo pezzo di cannella, fa cuocere ogni cosa a lento fuoco circondato da ceneri calde, acciò bolla lentamente; quando sarà a mezza cottura, mettivi un bicchiere di buon vino rosso, indi fa cuocere sinchè cedano facilmente alla pressione delle dita, poi collocale nel vaso da composta, versavi sopra lo sciroppo, e servile calde, ed avverti che di sciroppo, ve ne vuole solo tanto che basti per bagnare le pere, che perciò, se ve ne fosse di troppo, prima di versarlo sopra le pere si deve far ridurre.

E se vuoi far composta di pere intiere, senza levar la pelle, piglia pere di grossezza mediocre, e falle cuocere nella stessa maniera.

255. Composta di pesche intiere.

Fa imbianchire pesche intiere che non siano troppo mature, e dopo dati sette od otto bolli solamente, per poterne levare la pelle mettile in acqua fresca, poi sgocciola in uno staccio, indi fa ridurre in un bacino dello zucchero al *caramelle*, poi mettivi dentro le pesche e falle arrossire dolcemente nello zucchero sinchè siano un poco tenere, poi mettile nel vaso da

composta, indi poni alquanto d'acqua nel bacino con alquanto zucchero, e fallo bollire finchè abbia uno sciroppo leggiero, ed allora versalo sopra la composta.

256. Altra composta di pesche intiere.

Metti ad un fornello bene ardente la quantita di pesche che vuoi impiegare, avvertendo che non siano troppo mature; falle arrossire da per tutto egualmente, rivoltandole secondo il bisogno, poi mettile in acqua fresca per levar la pelle che è arrostita, dopo averle sgocciolate mettile in un bacino con acqua e zucchero, e falle cuocere, indi servile collo sciroppo passato allo staccio.

257. Composta di pesche allo staccio.

Pela le pesche senza farle imbianchire, tagliale per mezzo o lasciale intiere, come meglio ti pare, mettili in un bacino con acqua e zucchero, falle cuocere a fuoco lento, tenendo il bacino coperto con un piatto, e quando cederanno alla pressione delle dita, mettile nel vaso da composta col loro sciroppo sopra, passato allo staccio.

258. Composta di pesche alla cloche.

Piglia un vaso da composta, mettivi zucchero fino nel fondo, poi tante pesche intiere quanti ve ne può

stare, spargivi sopra per tutto zucchero fino, poi metti il vaso da composta ad un fuoco lento, e coprilo col coperchio d'un tegame, e sopra detto coperchio mettivi fuoco, e fa cuocere le pesche finchè cedano alla pressione delle dita, cuoci poi lo sciroppo finchè sia di bel colore, per servirlo poi caldo, aggiustalo in un vaso da composta, e tienlo nella stufa sinchè devi servirla.

259 Composta di pesche crude.

Piglia pesche belle e bene mature, pelale e tagliale a fette, poi mettile in un vaso da composta, aggiustandole propriamente con zucchero fino sotto e sopra, oppure con sciroppo leggero.

260. Composta di pesche all'acquavite.

Piglia pesche confettate all'acquavite, sgocciolale e tagliale in fette, ed aggiustale con proprietà in un vaso da composta, metti in un bacino zucchero ed acqua, e fa uno sciroppo leggero e versalo sopra le pesche.

261. Composta d'agresto.

Piglia 300 gr. d'agresto quasi maturo, levagli i granelli, poi mettilo in acqua, che sia testo per bollire, e quando l'agresto comincia ad impallidire levalo

subito dal fuoco, rinfrescalo e lascialo nella stessa acqua a rinverdire finchè sia freddo; metti in un bacino 150 gr. di zucchero con mezzo bicchiere d'acqua; quando lo zucchero sarà fuso, mettivi dentro l'agresto, fa dare qualche bollo, e schiumalo: indi levalo dal fuoco, e con pezzi di carta togli quel poco di schiuma che potrebbe ancora esservi, poi mettilo in un vaso da composta, e se lo sciroppo fosse troppo chiaro, fallo ridurre a dovere prima di versarlo sopra l'agresto.

262. Composta d'agresto fuori di stagione.

Piglia agresto già stato confettato al liquido, e per trarlo più facilmente dallo sciroppo metti il vaso in cui esso si trova nell'acqua calda per fare liquefare lo sciroppo, poi piglia la quantità d'agresto che stimi per fare la composta, mettilo in un bacino con sciroppo, un poco d'acqua, ed un pochettino di zucchero: metti il bacino al fuoco, e quando l'agresto sarà per bollire, levalo e mettilo in un vaso da composta, indi fa dare due o tre bolli allo sciroppo, ed avverti di levarle con pezzi di carta quel poco di schiuma che potrebbe esservi prima di versarlo sopra l'agresto.

263. Composta di cotogne alla borghese.

Metti in acqua bollente tre o quattro cotogne, secondo la loro grossezza, e falle bollire finchè cedono alla pressione delle dita: poi mettile in acqua

fresca, e dividile in quattro parti, pelale, e leva il seme, poscia mettile nel bacino con un poco di zucchero chiarificato, e fa dare qualche bollo, e quando saranno abbastanza cotte mettile nei vasi da composta collo sciroppo, e servile calde.

264. Composta di cotogne in gelatina.

Piglia quattro cotogne, dividile in quattro parti, pelale propriamente, e leva il seme, indi mettile in un bacino con un quarto di litro d'acqua e 150 gram. di zucchero: copri il bacino, mettilo sopra un piccolo fuoco, e fa cuocere le cotogne quanto basti: poi levale dal fuoco e schiumale bene, indi aggiustale in un vaso da composta una contro l'altra intanto rimetti lo zucchero al fuoco, e fallo ridurre come una gelatina chiara o vermiglia, poi metti detta gelatina in un piatto, e lasciala finchè sia ben raffreddata e bene rappresa: indi metti il piatto sopra cenere calda solamente, acciocchè la gelatina deve essere naturalmente vermiglia, perchè le cotogne non sono state imbiancate, e perchè cuocendo sono state coperte.

265. Composta di cotogne cotte nella cenere.

Involgi in più pezzi di carta bagnata tante cotogne quante vi abbisognano per fare la composta, poi mettili nella cenere calda per farla cuocere a piccolo fuoco; quando cederanno alla pressione delle

dita, allora le leverai dalla carta in cui sono, le dividerai in quattro, le pelerai con proprietà, e leverai il seme; indi le metterai in un bacino con mezzo bicchiere d'acqua e 150 gram. di zucchero, e finirai di farle cuocere, avendo cura d'andarvi levando la schiuma che potrebbe esservi, con pezzetti di carta; mettile indi nel vaso da composta, e se lo sciroppo non ha sufficiente consistenza farai dare ancora qualche bollo per ridurlo a dovere; poscia lo verserai sopra le cotogne, e lo servirai caldo,

266. Compota d' uva moscata.

Sgrana uva moscata ben matura, e leva i granelli con un fuscello acuto, e pelala se così ti piace; fa cuocere alla *petite plume* 150 gram. di zucchero per ogni 300 grammi di uva, e mettivi dentro l'uva per fargli dare qualche bollo: poscia levalo dal fuoco, e schiumalo con pezzettini di carta, che passerai sopra, e per ultimo metti il tutto nel vaso da composta.

267. Composta d' uva moscata all'artigiana.

Piglia grano, 300 d'uva moscata bene matura, sgranala, e mettila in un bacino sopra il fuoco per ricavarne il sugo, e poi passala alla stamigna, e premila bene con una spatola: metti detto sugo in un bacino, e fallo cuocere sino alla consumazione di due terze parti: fa cuocere al *cassé* gram. 300 di zuc-

chero, indi lascialo raffreddare alquanto, poi mettivi dentro l'uva mnschiata, che assai ridotta in liquore, e con una spatola va rivoltando finchè lo zucchero comincia ad imbiancarsi, poscia metti la conserva in un modello di carta; quando sarà ben rappresa e del tutto fredda, tagliala in tavolette, e conservala per l'uso.

268. Composta di mele reinette alla borghese.

Piglia sette od otto di dette mele, dividile in due, leva la semente colla punta d'un coltello, pungi in più luoghi la pelle, indi mettile per qualche momento nell'acqua, e poi in un bacino sopra un lento fuoco con circa 100 gram. di zucchero e due bicchieri di acqua, falla cuocere sinchè cedono alla pressione delle dita, poscia mettile ne' vasi da composta; fa quindi dar ancora qualche bollo allo sciroppo, e versalo sopra le mele passandolo per lo staccio.

269. Composta di mele in gelatina.

Metti in un bacino otto mele *reinette* tagliate in minuti pezzi colla metà d'un cedro tagliato in fette, ed un litro d'acqua; falla cuocere finchè siano ridotte in pasta: allora passale alla stamigna per riceverne la decozione in un bacino con 300 grammi di zucchero chiarificato, ed otto mele *reinette* pelale e senza semente; fa cuocere le mele in detto zucchero o deco-

zione, finchè cedano bene alla pressione della dita: indi mettile ne' vasi da scomposta, passa poi lo scioppo allo staccio, indi rimettilo al fuoco e fallo ridurre finchè, prendendone un cucchiaino, ne ricada in fiocchi, lo lasci netto: allora levalo dal fuoco o versalo sopra un piatto, ed avrai una bellissima gelatina: quando poi sarà rappresa, metterai il piatto ad un fuoco lento solamente per farne staccare la gelatina che sdrucchiolerai sopra le mele che sono nel vaso da composta, ordinariamene queste mele si mettono intere, perchè così sono più belle a vedersi.

270. Composta di mele alla cloche.

Leva la semente a sette od otto mele *reinettes*, trafiggendola con una *uvinetta* di latta, che passerai nell'interno delle mele, cominciando dalla parte del gambo: oppure con un piccolo coltello, avvertendo però di non guastarle: indi metti detto vaso da composta o piatto ad un fuoco molto dolce, e coprilo con un coperchio da tortiera, mettivi fuoco sopra e falle cuocere così finchè cedano alla pressione delle dita, e siano bene schiacciate, allora servile calde se vuoi servirle in vasi di porcellana, e potrai sdrucchiolarvele dentro, indi metterle nella stufa, per conservarle calde finchè sia da servirle.

271. Composta ni mele riempiate.

Piglia sei mele *reinette*, pelale e votale colla *uvvella*, od un piccolo coltello: mettile in acqua fresca col sugo d'un cedro per conservarle bianche: poi piglia mezza libbra di zucchero chiarificato, fallo ridurre *à la grande plume*, indi in esso fa cuocere le mele, ed abbi cura che non siano di troppo tenere quando saranno cotte, mettile nel vaso da composta e, fredde che saranno, le riempierai di marmellata d'albicocchi, o di qualunque altra che sia di tuo genio: finirai di cuocere lo sciroppo finchè sia ridotto in gelatina: poi lo verserai sopra un piatto, lasciandolo finchè sia freddo; quando sarai per servire, fa riscaldare alquanto il piatto, solamente per farne distaccare la gelatina, che sdruciolerai sopra le mele.

272. Composta di mele rinnovata.

Occorrendoti aver qualche composta che non ti fosse più a genio e vorresti rinnovarla, la farai arrossire nel suo sciroppo riducendola al *caramelle*, rivoltando dolcemente il bacino sopra il fuoco, per dargli il colore del *caramelle* arrossato; avrai però riguardo che le mele restino bionde il più che si può, e che il *caramelle* non sia troppo colorito; quando saranno di bel colore, metti nel bacino un piatto sopra le mele, e rivolta detto piatto di sotto in su

nella maniera che useresti per rivoltare una frittata indi metti alquanto d'acqua nel piatto, e per qualche momento sopra il fuoco solamente per farne staccare la composta, la quale poi, metterai sopra le ceneri calde, o terrai nella stufa.

273. Composta di melaranci e di cedri.

Piglia melaranci e cedri di quelli che più ti pare, allorchè li pelerai, per farne altri usi, metti i loro frutti in acqua, in cui lascerai a molle sino al giorno seguente: indi, messili in acqua bollente, li farai imbianchire, finchè cedano alla pressione delle dita: poi li metterai in acqua fresca, ed indi li sgocciolerai: il che fatto, farai dare una dozzina di bolli in zucchero chiarificato, poi li lascerai imbeverere di zucchero per due o tre ore: poscia, ripostili al fuoco, gli farai dare ancora tre o quattro bolli, indi li aggiusterai nel vaso da composta.

274. Composta di marroni.

Piglia ciò che ti fa di bisogno di marroni per una composta, cioè un centinaio, tagliali alquanto, acciò non abbiano a scoppiare cuocendo: falli cuocere nelle brace di cenere di cenere calda: quando saranno cotti nettali con uno staccio, con proprietà; indi, col dito, schiacciali alquanto per appianarli senza romperli: poi mettili in gr. 100 di zucchero chiarificato, e falli

cuocere nello zucchero, poco più d'un quarto d'ora, sopra un piccolissimo fuoco: indi nel levarli dal fuoco, premigli sopra il sugo di un mezzo cedro, e mettili nel vaso da composta; quando sarai per servire, spargivi sopra zucchero fino, coll'impolveratoio da zucchero.

275. Composta d'albicocche alla cloche.

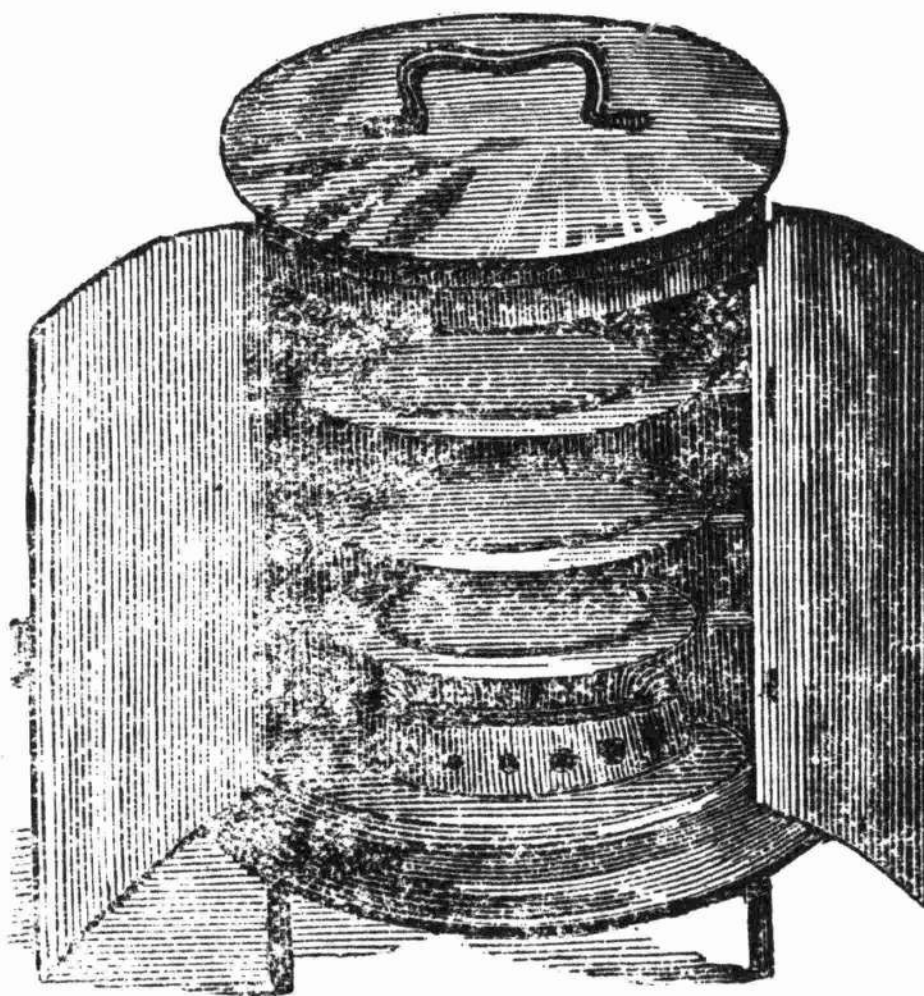
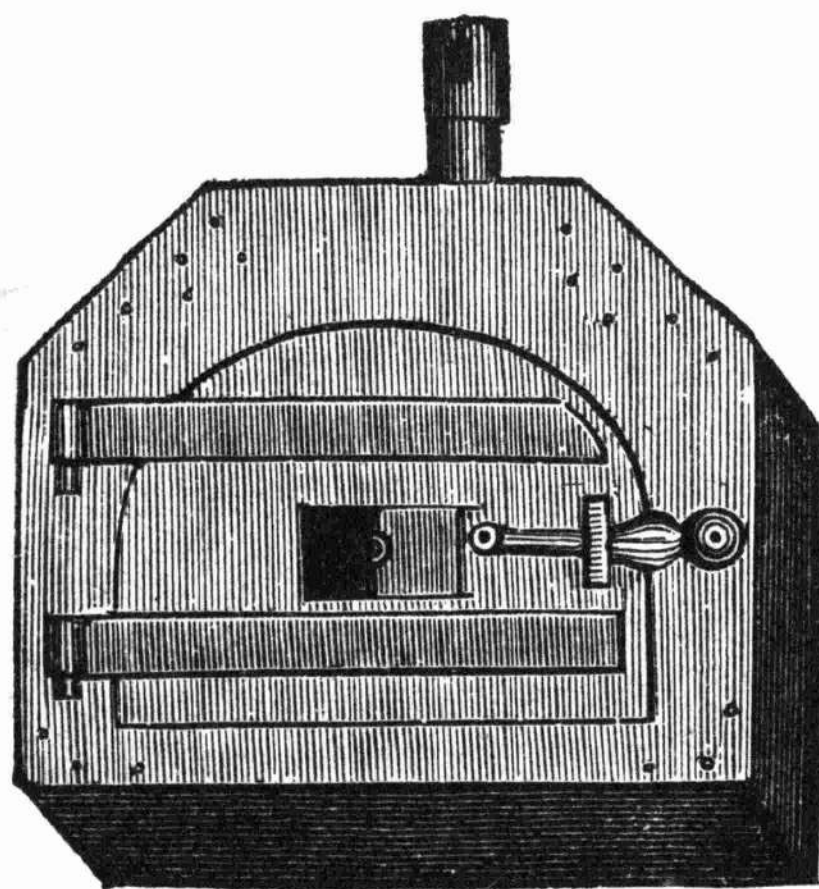
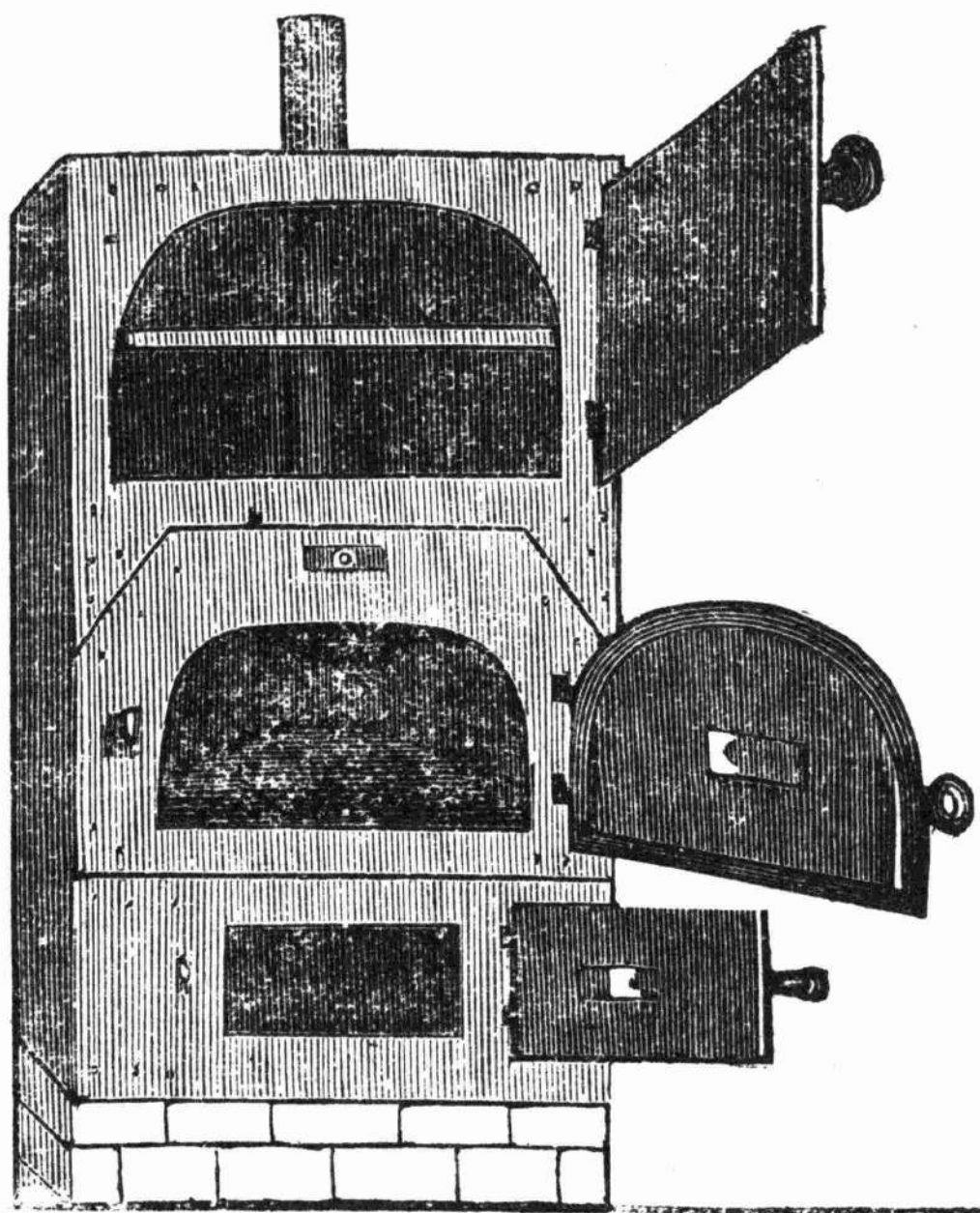
Dividi per mezzo otto o dieci albicocche quasi mature: leva il nocciolo, e mettile sopra un piatto in cui vi sia zucchero fino con alquanto d'acqua; fallo bollire sopra un lento fuoco finchè la parte di sotto sia quasi cotta, e che vi rimanga poco sciroppo: allora levale dal fuoco, e spargivi sopra zucchero; indi mettivi sopra un coperchio di forno di campagna o di un tegame, e sopra mettivi un fuoco convenevole e falle cuocere finchè le albicocche siano di bel colore, ed allora mettile nei vasi da composta. Questa composta la potrai servire calda o fredda, come più t'aggraderà.

276. Composta di mele reinette.

Taglia le mele ranette in quattro parti, pelale sottilmente e mondale dal seme e midollo, poi gettale nell'acqua fresca, indi mettile a cuocere ad un convenevole grado; dopo le leverai dal fuoco, e ne pre-

merai quel succo: poi accomoderai le fette di mele nei piattelli a ciò destinati; passerai dopo il suddetto succo ad una salvietta, per formarne la gelatina: ciò fatto, farai cuocere, a proporzione del frutto che hai, altrettanto zucchero alla cottura della grossa perla: poscia si farà la gelatina, mettendovi dentro succo di limone, il quale aiuterà a formare la suddetta gelatina; indi si verserà in un piatto, ed a suo tempo potrà tagliarsi per metterla sopra la composta delle mele.

FINE.



Forni e scaldavivande.

INDICE

Premessa di <i>Vincenzo Buonassisi</i>	Pag.	V
Indice	»	IX
Introduzione	»	3

PARTE PRIMA

CAPITOLO PRIMO.

Utensili necessari al pasticcere	»	7
--	---	---

CAPITOLO SECONDO.

Degli ingredienti che entrano nelle pasticcerie — Zucchero — Burro — Ova — Farina — Mandorle — Vainiglia — Limoni ed altri agrumi — Sostanze coloranti	»	11
---	---	----

CAPITOLO TERZO.

Del Glacé da darsi alle torte ed ai pasticci	»	20
--	---	----

CAPITOLO QUARTO.

Colle e gelatine	»	21
----------------------------	---	----



PARTE SECONDA

RICETTE DELLE VARIE PASTE

1. Pasta semplice	<i>Pag.</i>	24
2. Pasta rotta	»	25
3. Pasta sfogliata	»	ivi
4. Pasta da Paté. froids	»	26
5. Pasta da pasticci	»	27
6. Pasta alla spagnuola	»	28
7. Pasta alla bavarese	»	ivi
8. Pasta alla parigina	»	29
9. Pasta bigia	»	30
10. Pasta da nudli	»	31
11. Pasta da ciambelle	»	ivi
12. Pasta da piccoli pani	»	32
13. Pasta reale	»	33
14. Pasta da crostino	»	ivi
15. Pasta da ramachino	»	34
16. Pasta per pasticci magri	»	35
17. Pasta da credenza	»	ivi
18. Pasta da brioches	»	ivi
19. Pasta da biscotti	»	36

CREME.

20. Crema alla pasticciera	»	37
21. Crema all'inglese	»	ivi

22. Crema Chantilly	<i>Pag.</i>	38
23. Crema frita	»	ivi
24. Crema montata	»	ivi
25. Creme montate entro una forma.	»	39
26. Crema di mandorle finissima	»	40
27. Crema al limone	»	ivi
28. Crema al fior d'arancio	»	41
29. Crema alla vainiglia	»	ivi
30. Crema al Caffè, alla Cioccolata, al Thè	»	ivi
31. Crema per meringhe	»	42
32. Sabaglione	»	ivi
33. Sabaglione allo stampo.	»	ivi

PUDDINGH.

34. Puddingo di carote	»	44
35. Puddingo di zucche con crema	»	ivi
36. Puddingo soufflé di patate	»	45
37. Puddingo di pasta bignet	»	ivi
38. Puddingo di semolino	»	46
39. Puddingo alla vergine	»	47
40. Puddingo alla nobile	»	ivi
41. Plum pudding modificato	»	48
42. Plum-cake	»	ivi
43. Plum-cake per thè.	»	49
44. Puddingo di pesche	»	ivi
45. Kugelhupf	»	50
46. Strudel	»	ivi

TORTE.

47. Torta dolce di riso e latte	»	52
48. Torta semplice	»	53
49. Torta di pesche e di albicocche	»	ivi

50. Torta di pere e pane di mistura	. Pag.	54
51. Torta alla Frangipane	»	55
52. Torta sublime.	»	ivi
53. Torta inglese	»	ivi
54. Torta di marzapane	»	56
55. Torta d'Albicocche.	»	ivi
56. Torta di frutta	»	ivi
57. Altre torte di frutta	»	57

FOCACCIE.

58. Focaccia semplice	»	58
59. Focaccia alla tedesca	»	59
60. Focaccia di Berlino	»	60
61. Focaccia turca	»	ivi
62. Focaccia al formaggio	»	61
63. Focaccia al lardo	»	62
64. Focaccia alla moda di Compiègne	»	ivi
65. Focaccia al riso	»	ivi
66. Focaccia di carote.	»	63
67. Focaccia di pistacchi e di mandorle	»	64
68. Focaccia mille fogli	»	65
69. Focaccia alla Maddalena	»	ivi
70. Focaccia alla regina	»	66
71. Focaccia di mandorle	»	ivi
72. Focaccia alla portoghese	»	67
73. Focaccia a rombo	»	ivi

PASTICCI.

74. Pasticcio turco	»	68
75. Pasticcietti polacchi	»	69
76. Pasticcio alla Cavour	»	ivi

77. Pasticcio svizzero	<i>Pag.</i>	70
78. Pasticcio alla napolitana	»	ivi
79. Pasticcio Messicano	»	71
80. Pasticcio Brasiliano	»	72
81. Pasticcio alla Lincoln	»	ivi
82. Pasticcio alla Berlinese	»	73
83. Pasticcio Calcutta	»	ivi

FLAN.

84. Flan semplice.	»	74
85. Flan di mele	»	ivi
86. Flan di Albicocche alla Metternich	»	75
87. Flan di nudli meringati	»	ivi
88. Flan svizzero	»	76
89. Flan alla crema	»	77
90. Flan alla reale	»	ivi
91. Flan al cacio	»	78

CHARLOTTE.

92. Charlotte di mele	»	79
93. Charlotte russa alla crema	»	80
94. Charlotte di mele ed albicocche	»	81
95. Altra Charlotte russa	»	ivi

BISCOTTI.

96. Biscotti comuni	»	82
97. Biscottini al fior di melarancio	»	83
98. Biscottini alla carta	»	ivi
99. Biscotti all' Inglese	»	84
100. Biscotti Inglesi	»	ivi

101. Biscotti di Bruxelles	<i>Pag.</i>	85
102. Biscotti al cucchiaino	»	ivi
103. Biscotti alla crema	»	86
104. Biscotti alla cioccolata	»	ivi
105. Biscotti in scatola	»	ivi
106. Biscotti a sorpresa	»	87
107. Biscotti di anici	»	ivi

TORTELLI, BIGNÉ E FRITTELLE.

108. Tortelli di frutta fresche	»	88
109. Bignés per frittelle di frutti	»	89
110. Bignés alla crema	»	ivi
111. Bignés alla monsieur	»	90
112. Bignés semplici	»	ivi
113. Altri bignés di frutta	»	91
114. Bignés alla Chantilly	»	ivi
115. Frittelle di mela o di pere	»	92
116. Nastrini delle monache o gonfioni	»	ivi
117. Lattughe	»	93
118. Crêpes	»	94

MARZAPANI.

119. Marzapane dolce alla sciringa	»	95
120. Marzapani amari	»	96
121. Marzapani alla sciringa	»	ivi
122. Marzapani grossi secchi	»	97
123. Pane alla Torinese	»	ivi
124. Pani alla Manheim	»	98
125. Frangipane	»	ivi
126. Altro marzapane	»	99

PASTICCIETTI PER THÉ.

127. Panini per thé	»	100
128. Mufflings per thé	»	ivi

129. Pasticcietti per thé	<i>Pag.</i> 101
130. Bastoncini per thé	» ivi
131. Altri pasticcietti	» 102
132. Altri pasticcietti	» ivi
133. Langues de chat	» ivi
134. Langues de chat, al limone	» 103

DOLCI VARI.

135. Polenta dolce	» 104
136. Dolce di limone cotto	» ivi
137. Vol-au-vent	» 105
138. Pasta Margherita	» ivi
139. Vol-au-vent, di frutti	» 106
140. Piccole paste alla regina	» 107
141. Puits d'amour.	» ivi
142. Bocconcini da signore	» 108
143. Torroni di mandorle	» ivi
144. Bastoni alla vaniglia	» 109
145. Costolette per sorpresa.	» ivi
146. Torchietti	» 110
147. Canestrelli d'Altezzano	» ivi
148. Canestrelli di Vercelli	» 111
149. Chiappini.	» ivi
150. Panini di farina di meliga.	» 112
151. Caramelle d'ogni sorta	» ivi
152. Croquet alla Parigina	» 113
153. Schiumette di mandorle	» ivi
154. Croccante di pinocchi	» 114
155. Croccante	» ivi
156. Altro croccante	» 115
157. Amaretti.	» ivi
158. Mostaccioli	» 116
159. Pane di Spagna	» ivi

160. Berlingozzi	<i>Pag.</i> 117
161. Meringhe.	» ivi
162. Pan pepato	» 118
163. Altro pan pepato	» ivi
164. Tartelletes	» 119
165. Tartelletes al lampone	» ivi
166. Ginger-bread	» ivi
167. Baba	» 120
168. Savarin	» ivi
169. Miritous	» 121
170. Fanchonette	» ivi
171. Genovesine	» 122
172. Preziose	» ivi
173. Presto fatti	» 123
174. Presto fatti alla Parigina	» ivi
175. Mince-pic.	» ivi
176. Savojardi.	» 124
177. Ciambelle di riso	» 125
178. Ciambellette	» 126
179. Offelle alla milanese	» 127
180. Offelle alla veneta.	» ivi
181. Panattone alla milanese	» 128
182. Pan dolce di Genova	» ivi
183. Pan forte di Siena.	» 129
184. Bussolano di Brescia	» ivi

COMPOSTE DI FRUTTA.

185. Composta di more	» 130
186. Composta di mandorle	» ivi
187. Composta di ciliegie	» 131
188. Composta di uva spina.	» ivi
189. Composta d'arancio	» ivi
190. Composta di prugne	» 132

191. Composta di pere	<i>Pag.</i> 133
192. Altra composta di pere	» ivi
193. Composta di pesche	» 134
194. Composta d'agresto e mele	» ivi
195. Composta di agresto	» 135
196. Composta di cedro.	» ivi
197. Composta di marroni	» 136
198. Composta di mandorle	» ivi
199. Composta d'albicocche	» 137
200. Altra composta d'albicocche	» ivi
201. Cotognata	» 138
202. Pastiglie d'albicocche	» ivi
203. Pastiglie di mandorle	» 139
204. Modo di conservare diversi frutti.	» ivi
205. Conservazione di frutti nello spir. di vino»	140
206. Conserva di fragole e di lamponi	» ivi
207. Marmellate di frutti	» 141
208. Mostarda.	» 142
209. Composta d'albicocche coi frutti intieri »	ivi
210. Cedrato, scorze di limoni, ecc.	» 143
211. Composta di mele	» 144
212. Composta colla confettura	» ivi
213. Prugne	» 145
214. Composta di pesche	» ivi
215. Composta di pere	» 146
216. Composta d'albicocche	» ivi
217. Composta di fette di mellone	» ivi
218. Composta d'albicocche	» 147
219. Comp. d'albicocche verdi in ogni stagione »	ivi
220. Composta d'amandorle verdi.	» 148
221. Composta di fragole	» ivi
222. Conserva di pesche	» 149
223. Composta di cedri e melaranci dolci	» ivi

224. Conserva bianca di cedri . . .	<i>Pag.</i> 150
225. Conserva di rose . . .	» ivi
226. Conserva di pistacchi . . .	» 151
227. Conserva di griote . . .	» ivi
228. Conserva di viole . , . .	» 152
229. Conserva di ciliegie . . .	» ivi
230. Conserva d'uva spina . . ,	» 153
231. Conserva di fiori d'arancio . . .	» ivi
232. Conserva di buglosa . . .	» 154
233. Conserva di caffè . . , .	» ivi
234. Conserva di nocciuole . . .	» 155
235. Conserva di frutti confettati. . .	» ivi
236. Conserva allo scarlatto . . .	» ivi
237. Conserva di zafferano . . .	» 156
238. Conserva di fiori di giunchiglia . .	» ivi
239. Conserva di fiori di rose . .	» 157
240. Composta di ciliegie . . .	» ivi
241. Composta d'uva spina . . , .	» 158
242. Composta di prugne . . .	» ivi
243. Composta di ampole . . .	» 159
244. Composta di prugne alla borghese .	» ivi
245. Composta di prugne mirabelle . .	» ivi
246. Composta di pere d'estate . . .	» 160
247. Composta di pere buon-amico . .	» ivi
248. Composta di pere d'autunno . .	» 161
249. Composta di pere d'inverno . .	» ivi
250. Composta di pere d'inverno arrostate.	» ivi
251. Composta di pere martin-secche . .	» 162
252. Composta già stata servita al caramelle	» ivi
253. Composta di pere alla provinciale .	» 163
254. Composta di pere alla cardinale . .	» 164
255. Composta di pesche intieri . . .	» 165
256. Altra composta di pesche intiere. .	» ivi

257. Composta di pesche allo staccio .	. Pag.	165
258. Composta di pesche alla cloche .	. »	ivi
259. Composta di pesche crude .	. »	166
260. Composta di pesche all'acquavite .	. »	ivi
261. Composta d'agresto. .	. »	ivi
262. Composto d'agresto fuori di stagione .	. »	167
263. Composta di cotogne alla borghese .	. »	ivi
264. Composta di cotogne alla gelatina .	. »	168
265. Composta di cotogne cotte nella cenere	. »	ivi
266. Composta d'uva moscata .	. »	169
267. Composta d'uva moscata all'artigiana	. »	ivi
268. Composta di mele reinette alla borghesa	. »	170
269. Composta di mele reinette alla gelatina	. »	ivi
270. Composta di mele alla cloche .	. »	171
271. Composta di mele riempite .	. »	172
272. Composta di mele rinnovate .	. »	ivi
273. Composta di mellarancie e di cedri .	. »	173
274. Composta di marroni .	. »	ivi
275. Composta d'albicocche alla cloche .	. »	174
276. Composta di mele reinette .	. »	ivi



